

JOYGELATO CHEPANNA

HELADO JOYGELATO

Aromatizante en polvo de nata fresca para helados artesanales y postres congelados. Sin gluten.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070713

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descrizione

preparado en polvo aromatizante para la elaboración de helados y semifríos con sabor a nata.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

Dosis recomendada para helado de nata.

mezcla base blanca _____ 1000 g

JOYGELATO CHEPANNA! _____ 15-30 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

La misma dosis se puede aplicar en pastelería por kg de nata o semifríos.

El producto se utiliza en frío.

Preparar la mezcla de azúcar, mezcla estabilizadora y leche; incorporar JOYGELATO CHEPANNA! con un agitador de alta velocidad y congelar directamente en la mantecadora.

Si se utiliza el procedimiento en caliente, JOYGELATO CHEPANNA! debe dispersarse en la mezcla base ya pasteurizada y enfriada y, a continuación, mantecarse.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.