

# JOYGELATO CHEPANNA

HELADO JOYGELATO

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



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070713

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

## INFO

### Descripción

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

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

El producto se utiliza en frío.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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 en continuación, mantecarse.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



**Extraordinary  
made simple.**