

# MÁSCARA DE PESTAÑAS

## JOYGELATO

HELADO JOYGELATO

Aromatizante de mascarpone en polvo para helados artesanales y postres congelados. Rico en queso mascarpone en polvo y sin gluten.



### MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070823

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

### INFO

#### Descripción

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

#### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

#### Directions for use

Dosis recomendada para helado de mascarpone.

mezcla base blanca \_\_\_\_\_ 1000 g

JOYGELATO MASCARPONE \_\_\_\_\_ 30-40 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 MASCARPONE con un agitador de alta velocidad y congelar directamente en la mantecadora.

Si se utiliza el procedimiento en caliente, JOYGELATO MASCARPONE debe dispersarse en la mezcla base ya pasteurizada y en frío. En la continuación, mantecarse.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



**Extraordinary  
made simple.**