

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

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 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

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 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 enfriada y, a continuación, mantecarse.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.