

YOGUR JOYGELATO

HELADO JOYGELATO

Aromatizante de yogur en polvo para helados artesanales y postres congelados. Rico en yogur en polvo, enzimas lácteas 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 01070639

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descripción

preparado en polvo para la elaboración de helados con sabor a yogur.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

la dosis recomendada para la preparación de helado es de 30-40 g por kg de base blanca.

Ejemplo de receta:

JOYGELATO YOGURT _____ 45 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

azúcar_____ 200 g
dextrosa_____ 20 g
mezcla estabilizadora para helado
(base 100)_____ 100 g
leche_____ 1 l

El producto se utiliza en frío.

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

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

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



**Extraordinary
made simple.**