JOYQUICK NOIR ECUADOR

HELADO JOYQUICK

Base completa en polvo, lista para usar, para la elaboración de helado artesanal con **preciado chocolate negro de origen ecuatoriano**.
Contiene solo aromas naturales y **el 40 % de pepitas de chocolate negro**. Su sabor robusto y armonioso se caracteriza por notas especiadas y tostadas con matices aromáticos amaderados.
JOYQUICK NOIR ECUADOR es una base versátil con doble uso, excelente tanto para la elaboración de **sorbetes** como de **helados**.
- Chocolate negro al 40%
- Contiene un 18% de chocolate de origen único de Ecuador de alta calidad.
- Solo aromas naturales
- Perfecto para sorbetes y helados de chocolate.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Sorbetto

DETTAGLI PRODOTTO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Codice prodotto 01070013

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



La

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Advantages
Perfecta tanto para sorbetes como para helados de chocolate.

Claims
Solo aromas naturales.
40 % de chocolate negro
Contiene el 18 % de preciado chocolate de origen único ecuatoriano

Detalles
Base completa en polvo, lista para usar, para la elaboración de helado artesanal con **preciado chocolate negro de origen ecuatoriano**.
Contiene solo aromas naturales y **el 40 % de pepitas de chocolate negro**. Su sabor robusto y armonioso se caracteriza por notas especiadas y tostadas con matices aromáticos amaderados.
JOYQUICK NOIR ECUADOR es una base versátil con doble uso, excelente tanto para la elaboración de **sorbetes** como de **helados**.

Descripción
preparado en polvo para la producción de helado artesanal con chocolate negro de origen único ecuatoriano.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
JOYQUICK NOIR ECUADOR_____ 1,8 kg (una bolsa)
agua (hirviendo)_____ 2,2 l
Preparación en caliente (temperatura de unos 50 °C). Mezclar JOYQUICK NOIR ECUADOR en agua muy caliente o hirviendo removiendo vigorosamente con un batidor hasta el completo derretimiento de las pepitas de chocolate negro presentes en el interior de la bolsa; una vez completada la dispersión, verter y congelar directamente en la mantecadora.