

JOYBASE LEGGERA 100 F

8

HELADO JOYGELATO

Base para helado de leche sin grasa ni aromas. Es ideal para obtener helados ligeros y de fácil digestión, sin perder su textura cremosa, y que se mantienen perfectamente estables en la vitrina. Excelente para realzar el sabor del helado.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Leche

Cross-contaminations



La

INFO

Descripción

base en polvo libre de grasas y aromas para la elaboración de helado artesanal de leche. JOYBASE LEGGERA 100 F permite obtener un helado cremoso que realza los sabores de las pastas aromatizantes añadidas.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE LEGGERA 100 F _____ 100 g

azúcar _____ 210-230 g

nata _____ 100-150 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leche_____ 1 l

Mezclar JOYBASE LEGGERA 100 F con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche y la nata removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.

JOYBASE LEGGERA 100 F se puede utilizar tanto en caliente con pasteurización a 85 °C, como en frío directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.