

JOYBASE BE FREE

CREAM

GELÉE JOYGELATO

Préparation spéciale en poudre sans additifs pour la base de crèmes glacées artisanales. Conservée dans la vitrine réfrigérée, elle garde une texture onctueuse. Fabrication à chaud. Notre gamme comprend également une préparation spéciale pour crèmes glacées aux fruits.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070996

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base in polvere senza emulsionanti ed aromi per la realizzazione di gelato artigianale al latte. Preparazione a caldo. JOYBASE BE FREE CREAM consente di ottenere una struttura cremosa, asciutta e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denomination

semilavorato per la produzione di gelati artigianali

Directions for use

RICETTA BASE:

JOYBASE BE FREE CREAM ____ g 200



Extraordinary
made simple.

zucchero_____ g 120

panna_____ g 100

latte_____ g 900

Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida agitando vigorosamente fino a completo scioglimento.

JOYBASE BE FREE CREAM deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.