

# JOYBASE CHOCO TANDEM

GELÉE JOYBASE

Mélange en poudre spécial pour la fabrication de crèmes glacées artisanales au chocolat, à combiner avec la gamme de chocolats IRCA.

Très polyvalent et prêt à l'emploi, il se prête à la préparation d'excellentes crèmes glacées et sorbets au chocolat.

La présence de **sucré de fleur de coco** rehausse la saveur du chocolat et prolonge la **durée de conservation de vos produits**. Il en résulte une crème glacée exceptionnelle, à la texture onctueuse et persistante.



## MODALITÀ D'USO



Gelato

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070993

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

## INFO

### Claims

Avec sucre de coco, Sans arômes, Sans huile de palme, Sans dérivés du lait

### Détails

Mélange en poudre pour la production de glaces artisanales au chocolat à utiliser en combinaison avec la gamme de chocolats IRCA. Extrêmement polyvalente, c'est une base prête à l'emploi qui permet de réaliser des glaces ou des sorbets au chocolat exclusifs. La présence de **sucré de fleurs de coco** rehausse le goût du chocolat et **augmente la durée de conservation**. Excellente structure de la crème glacée qui reste onctueuse au fil du temps.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

base en poudre pour la fabrication de glaces artisanales au chocolat à utiliser en combinaison avec la gamme de chocolats Irca.  
Préparation à chaud.

**Denomination**

Produit semi-fini pour glaces.

**Directions for use**

JOYBASE CHOCO TANDEM\_\_\_\_\_ 1,5 kg (un sac)

eau (bouillante)\_\_\_\_\_ 2,2 l

chocolat en gouttes Irca\_\_\_\_\_ 400 g

Préparation à chaud. Mélanger JOYBASE CHOCO TANDEM avec les gouttes de chocolat dans l'eau bouillante en agitant vigoureusement avec un fouet jusqu'à dissolution complète. Laisser reposer pendant 15 minutes, puis congeler directement dans une sorbetière.



Extraordinary  
made simple.