

# JOYPASTE ZABAIONE

## TRADITION

GELÉE JOYPASTE

Pâte aromatisée au zabaglione, au goût typique de ce dessert italien traditionnel, sucré et crémeux, à base d'œufs et de vin de Marsala. La version traditionnelle est préparée avec du sucre et non du sirop de sucre inversé. Joypaste : des saveurs crème et fruits, classiques ou inspirées des dernières tendances, idéales pour laisser libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme.



### MODALITÀ D'USO



Aromatizzazione



Gelato

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100291

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Oeufs



Lait

### INFO

#### Claims

Sans gluten

#### Détails

Pâte aromatisée au sabayon, la crème sucrée typique à base d'œufs et de marsala de la tradition pâtissière. La version tradition se différencie par l'utilisation de sucre plutôt que de sucre inversé. Joypaste : des saveurs crémeuses et fruitées, classiques et en ligne avec les tendances les plus modernes du marché, pour donner libre cours à votre créativité. Découvrez toute la gamme à votre disposition.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Description**

pâte aromatisante au sabayon idéale pour donner du goût et de la couleur aux glaces et aux produits de pâtisserie.

**Denomination**

Produit semi-fini pour la pâtisserie et la crème glacée.

**Directions for use**

UTILISATION EN PÂTISSERIE

80-120 g de JOYPASTE ZABAIONE TRADITION pour 1000 g de crème pâtissière, crème au beurre, chantilly, crème fouettée, etc.

UTILISATION POUR LES GLACES

80-120 g de JOYPASTE ZABAIONE TRADITION pour 1 kg de base blanche.



Extraordinary  
made simple.