

JOYPLUS MORBIDISSIMO

GELÉE JOYPLUS

Préparation en poudre recommandée pour améliorer la texture et l'onctuosité des crèmes glacées à base de lait. Riche en protéines et en lactosérum, en protéines de lait écrémé, en matières grasses et en sucres réducteurs, elle garantit une crème glacée à la texture améliorée et une meilleure incorporation d'air. Elle s'utilise aussi bien à chaud qu'à froid. Elle donne également d'excellents résultats pour la fabrication de crèmes glacées molles.

Recommandé pour une performance optimale lors de la conservation de la crème glacée à des températures inférieures à -13/-14° C.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070740

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Advantages

Recommandé pour d'excellentes performances en cas de conservation de la glace à des températures inférieures à -13/-14°C.

Détails

Préparation en poudre recommandée pour améliorer la structure et l'onctuosité des glaces à base de lait. Riche en protéines et en protéines de lactosérum provenant du lait écrémé, complément de matières grasses et de sucres réducteurs, elle garantit une meilleure incorporation d'air et une meilleure structure de la glace. Elle peut être utilisée à chaud et à froid. Excellentes performances également pour la production de glace à l'italienne.

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation en poudre recommandée pour améliorer la structure des glaces à base de lait. JOYPLUS MORBIDISSIMO garde la glace moelleuse et étalable dans tous les mélanges.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

20/30 g de JOYPLUS MORBIDISSIMO pour 1 kg de mélange de base, à utiliser à chaud ou à froid.

Nous recommandons de mélanger JOYPLUS MORBIDISSIMO avec tous les ingrédients en poudre ou dans le mélange de base prêt à l'emploi, en agitant vigoureusement.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.