CREMA FREDDA BIANCA

GELÉE AUTRES BASES COMPLÈTES EN POUDRE

Base en poudre pour préparer une crème glacée au goût de crème fraîche à l'aide d'une machine à granita.
Personnalisable avec les arômes en poudre JOYGELATO.
Conçue pour la saponification à froid.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070941

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Description
Produit semi-fini complet en poudre, destiné à la fabrication de crème froide au léger goût de crème à l'aide d'une machine à granité. CREMA FREDDA BIANCA permet d'obtenir rapidement et facilement des sorbets à la structure onctueuse et au goût riche et rafraîchissant.

Denomination
préparation pour crème froide au goût de crème. Produit semi-fini.

Directions for use
CREMA FREDDA BIANCA_____1,1 kg
lait_____3,0 l
Ajouter CREMA FREDDA BIANCA au lait et mélanger vigoureusement avec un mixeur plongeant, laisser reposer pendant 10-15 minutes. Verser le mélange dans la machine à granité et glacer avec le programme approprié.
Il est possible d'aromatiser à volonté avec les pâtes aromatisantes Joygelato.
CREMA FREDDA BIANCA peut également être utilisée comme base pour une glace à l'italienne ou classique sans l'utilisation du pasteurisateur.