

JOYQUICK CHOCOLAT

NOIR EXTRA

GELÉE JOYQUICK

Base en poudre prête à l'emploi pour la confection de glaces artisanales au chocolat noir extra. Contient 35 % de chocolat noir et est sans gluten. Conçue pour une utilisation à chaud.



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 01070709

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

INFO

Description

préparation en poudre pour la production de glace artisanale au chocolat extra-noir.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE _____ 1,6 kg (un sac)

eau (bouillante) _____ 2,5 litres

Préparation à chaud (température 50°C environ). Mélanger JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE dans de l'eau très chaude ou bouillante en mélangeant vigoureusement au fouet jusqu'à dissolution complète des gouttes de chocolat noir présentes à l'intérieur du sachet ; une fois la dispersion terminée, verser et congeler directement dans la sorbetière.



Extraordinary
made simple.