

# JOYQUICK CHOCOLAT EXTRA NOIR

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 01070596

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

## INFO

### Description

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

### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE \_\_\_\_\_ 1,6 kg (un sac)

eau (bouillante) \_\_\_\_\_ 2,5 litres

Préparation à chaud (température 50°C environ). Mélanger JOYQUICK EXTRA DARK 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.