

JOYQUICK CHOCOLAT AU LAIT

GELÉE JOYQUICK

Base en poudre prête à l'emploi pour la confection de glaces artisanales au chocolat au lait. Contient 60 % de chocolat au lait 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 01070731

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Description

base complète en poudre pour la production de glace artisanale au chocolat au lait ; préparation à chaud.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK MILK CHOCOLATE _____ 1,5 kg (un sachet)
lait (bouillant) _____ 3 litres

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



Extraordinary
made simple.