

JOYQUICK NOIR PÉROU

GELÉE JOYQUICK

Base en poudre prête à l'emploi pour la fabrication artisanale de glaces au chocolat noir d'origine unique du Pérou. Elle contient 40 % de chocolat noir d'origine unique du Pérou 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 01070843

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

INFO

Description

préparation en poudre à base de chocolat noir d'origine équatorienne pour la production de glace artisanale au chocolat.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK NOIR PEROU _____ 1,8 kg (un sachet)

eau (bouillante) _____ 2,2 litres

Préparation à chaud (température 50°C environ). Mélanger JOYQUICK NOIR PEROU 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.