

JOYBASE CIOCCOLATO

150

GELÉE JOYBASE

Base blanche sans produits laitiers ni huile de palme pour crèmes glacées. Riche en cacao maigre, elle est idéale pour réaliser d'excellentes crèmes glacées artisanales au chocolat, à la texture onctueuse et au goût délicieux. Elle donne également d'excellents résultats en sorbets au chocolat. Convient aux méthodes de fabrication de crèmes glacées à chaud et 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 01070926

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

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

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE CIOCCOLATO 150 _____ 120-150 g

sucre _____ 330-350 g lait _____ 1 litre

Mélanger JOYBASE CIOCCOLATO 150 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, verser dans le pasteurisateur ou glacer directement dans la sorbetière.

Préparation à chaud avec pasteurisation à 85°C ou à froid avec du lait tiède.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.