

JOYBASE ELITE 100

GELÉE JOYBASE

Base blanche pour crème glacée au lait, riche en beurre de cacao et en protéines de lait. Idéale pour réaliser une crème glacée exquise à la texture onctueuse et dense. Sans arômes ajoutés. Conçue pour une fabrication 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 01070842

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base en poudre au beurre de cacao et sans arômes pour la production de glace artisanale au lait. Préparation à chaud.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYBASE ELITE 100 _____ 100 g

sucre _____ 230 g

lait _____ 1 l

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Mélanger JOYBASE ELITE 100 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète ; laisser reposer le mélange.
JOYBASE ELITE 100 doit être utilisée à chaud avec pasteurisation à 85°C, puis congelée dans la sorbetière.
Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.