

JOYBASE GELATO CALDO

GELÉE JOYBASE

Base blanche en poudre pour crèmes glacées, idéale pour la préparation de glaces à l'italienne et de desserts glacés. Les produits finis conservent leur texture onctueuse et fondante même à basse température dans la vitrine réfrigérée. Conçue pour la fabrication 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 01070915

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

Produit semi-fini en poudre conçu pour la fabrication de « glace chaude » et de parfaits : gâteaux, portions individuelles, mousses, desserts à la cuillère, par mélange au robot pâtissier. JOYBASE GLACE CHAUDE permet de créer des produits à la structure crémeuse et étalables à la spatule qui restent mous à des températures négatives.

Denomination

mélanges pour glaces et desserts. Produit semi-fini.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

DOSE POUR UNE BARQUETTE

JOYBASE GELATO CALDO _____ 500 g

lait _____ 500 g

mélange de base ou crème glacée ou crème _____ 500 g

Ajouter JOYBASE GELATO CALDO au lait et à la base blanche pour glace, ou à la crème glacée au lait, monter au robot pâtissier à vitesse moyenne pendant environ 3 minutes. Ajouter ensuite le goût souhaité choisi dans la gamme « Joypaste » selon le dosage conseillé. Les pâtes sucrées peuvent être ajoutées avant l'assemblage.

Le produit réalisé est conservé et consommé à la température de la vitrine réfrigérée du glacier (-12/14°C).



Extraordinary
made simple.