# JOYBASE GELATOGEL

GELÉE AUTRES BASES DE PÂTE

Base blanche en pâte, idéale pour la réalisation de sorbets au chocolat, aux fruits et de granités. Convient aux procédés 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 01100278

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or contact our team.
No allergens declared for this product.

## INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

**Description**
base en pâte à action stabilisante pour la fabrication de crème glacée artisanale, préparation à chaud. JOYBASE GELATOGEL est extrêmement pratique à utiliser et permet d'obtenir une glace à la consistance et à la spatulabilité optimales.

**Denomination**
Produit semi-fini pour glaces.

**Directions for use**
Recette de crème glacée au chocolat extra noir :
JOYBASE GELATOGEL_____ 1300 g (1 pot)
eau (bouillante)_____ 2100 g
sucre_____ 80 g
dextrose_____ 90 g
cacao 22/24_____ 260 g
Reno Cioccolato Fondente 72 %_ 900 g