

GELÉE JOYBASE

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

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100278

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

INFO

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

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**