

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

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

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)



Extraordinary
made simple.

eau (bouillante)_____ 2100 g
sucre_____ 80 g
dextrose_____ 90 g
cacao 22/24_____ 260 g
Reno Cioccolato Fondente 72 %_ 900 g



Extraordinary
made simple.