

JOYBASE INFINITY

CREAM 50

GELÉE JOYBASE

Base blanche pour crème glacée au lait, riche en crème en poudre. Idéale pour réaliser une crème glacée onctueuse et dense, tout en sublimant les arômes ajoutés. 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 01070645

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base en poudre à base de crème pour la réalisation de glace artisanale au lait avec une préparation à la fois à chaud et à froid. JOYBASE INFINITY CREAM 50 permet d'obtenir une structure volumineuse et avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE INFINITY CREAM 50 ____ 50 g

sucres _____ 250 g

lait _____ 1 l

Mélanger JOYBASE INFINITY CREAM 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète; laisser reposer le mélange.

JOYBASE INFINITY CREAM 50 peut être utilisée soit à chaud avec pasteurisation à 85°C, soit à froid directement dans la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.