

JOYBASE INFINITY PRO

100

GELÉE JOYBASE

Base blanche de haute qualité pour crèmes glacées au lait, élaborée à partir de crème et sans matières grasses végétales. Idéale pour réaliser des crèmes glacées exquis, au goût délicat et à la texture onctueuse et dense, parfaitement stable aux températures de référence de la vitrine réfrigérée. Convient aussi bien à la fabrication à chaud qu'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 01070814

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 poudre à base de crème pour la réalisation de glace artisanale au lait au goût délicat, avec une préparation à la fois à chaud et à froid. JOYBASE INFINITY PRO 100 permet d'obtenir une structure volumineuse et avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYBASE INFINITY PRO 100 __ 100 g
sucre_____ 230 g



Extraordinary
made simple.

lait _____ 1 l

Mélanger JOYBASE INFINITY PRO 100 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète ; laisser reposer le mélange.

JOYBASE INFINITY PRO 100 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.