

JOYBASE LATTE&FRUTTA

100

GELÉE JOYBASE

Base blanche universelle, idéale pour la fabrication à froid de crèmes glacées artisanales aux fruits et au lait. Elle est composée de matières grasses végétales non hydrogénées et de protéines de lait, sans arômes ajoutés.



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 01070718

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base en poudre pour la fabrication de glace artisanale au lait et aux fruits, préparation à froid. JOYBASE LATTE&FRUTTA permet d'obtenir une structure volumineuse et avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

DOSAGE POUR GLACE AU LAIT :

JOYBASE LATTE&FRUTTA _____ g 100

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

sucre_____ g 220

lait_____ l 1

pâte aromatisante pour crèmes__ voir dosage

DOSAGE POUR GLACE AUX FRUITS :

JOYBASE LATTE&FRUTTA_____ g 100

sucre_____ g 300

eau_____ l 1

pâte aromatisante pour fruits__ voir dosage

Mélanger JOYBASE LATTE&FRUTTA avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans l'eau en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, ajouter éventuellement la pâte aromatisante et laisser reposer. Verser ensuite le mélange directement dans la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.