

# JOYBASE MILKY 250

GELÉE JOYBASE

Base blanche pour la préparation de crèmes glacées onctueuses à la texture stable et au goût pur. Très facile à utiliser : il suffit d'ajouter de l'eau et du sucre. Contient des matières grasses végétales non hydrogénées (huile de coco). Conçue pour une préparation à chaud.



## 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 01070820

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Description

base en poudre pour la fabrication de glace artisanale au lait, préparation à chaud.

### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

### Directions for use

JOYBASE MILKY 250 \_\_\_\_\_ 250 g

sucre \_\_\_\_\_ 250 g

eau \_\_\_\_\_ 1 l

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Mélanger JOYBASE MILKY 250 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans l'eau en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète.  
JOYBASE MILKY 250 doit être utilisée à chaud avec pasteurisation à 85°C, puis congelée dans la sorbetière.  
Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary  
made simple.