

# JOYBASE CRÈME

## PASSION 100

GELÉE JOYBASE

Base blanche pour crème glacée au lait, à base de matières grasses végétales non hydrogénées. Elle garantit une saveur intense de crème, une texture onctueuse et dense, ainsi qu'une augmentation remarquable du volume et une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée. Convient à la fabrication 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 01070815

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Description

base en poudre avec graisses végétales non hydrogénés pour la réalisation de glace artisanale au lait. JOYBASE PASSION CREAM 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYBASE PASSION CREAM 100 \_\_\_\_ 100 g

sucre\_\_\_\_\_ 230 g

lait\_\_\_\_\_ 1 l

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

JOYBASE PASSION CREAM 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.