

# JOYBASE SEDUCTION

GELÉE JOYBASE

Base pour crème glacée au lait, à base de matières grasses végétales et sans arômes. Facile d'utilisation, elle permet d'obtenir une crème glacée à la texture onctueuse et dense. Conçue pour une fabrication 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 01070819

## 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, préparation à chaud.

### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

### Directions for use

JOYBASE SEDUCTION 150 \_\_\_\_\_ 150 g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

Mélanger JOYBASE SEDUCTION 150 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète.

JOYBASE SEDUCTION 150 doit être utilisé à chaud avec pasteurisation à 85°C.

Refermer soigneusement le sac après chaque prélèvement.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070962

## 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 SEDUCTION 330 \_\_\_\_\_ 500

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

Ajouter JOYBASE SEDUCTION 330 à l'eau, mélanger avec un mixeur ou un fouet jusqu'à dispersion complète. Ensuite pasteuriser à 85 °C.



Extraordinary  
made simple.