

# JOYBASE TALENTO

GELÉE JOYBASE

Base blanche sans matières grasses, idéale pour la préparation de crèmes glacées au lait. Sa texture onctueuse et sa stabilité parfaite au réfrigérateur en font un ingrédient idéal. Personnalisable à souhait en y ajoutant les ingrédients de votre choix. 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 01070714

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

## INFO

### Description

base en poudre pour la fabrication de glace artisanale au lait avec préparation à chaud. JOYBASE TALENTO 50 permet d'obtenir une structure crémeuse à l'excellente stabilité en vitrine réfrigérée et facilement personnalisable.

### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

### Directions for use

JOYBASE TALENTO 50 \_\_\_\_\_ g 40-50  
sucre \_\_\_\_\_ g 230-260

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

crème \_\_\_\_\_ g 50

Mélanger JOYBASE TALENTO 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, ajouter la crème et laisser reposer le mélange.

JOYBASE TALENTO 50 doit être utilisé à chaud en pasteurisant à 85°C.

Refermer soigneusement le sac après chaque prélèvement.



Extraordinary  
made simple.