

JOYGELATO CHEPANNA

GELÉE JOYGELATO

Poudre aromatisante à la crème fraîche pour crèmes glacées artisanales et desserts glacés. Sans gluten.



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 01070713

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation en poudre aromatisante pour la fabrication de crème glacée et parfaits au goût crème.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

Dosage recommandé pour glace à la crème.

mélange base blanche _____ g 1000

JOYGELATO CHEPANNA! _____ g 15-30

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Le même dosage peut s'appliquer en pâtisserie par kg de crème ou de parfait.

Le produit est utilisé par procédé à froid.

Préparer le mélange de sucre, mélange stabilisant et lait ; incorporer JOYGELATO CHEPANNA! au batteur électrique à grande vitesse et congeler directement dans la sorbetière.

Si vous utilisez le procédé à chaud, JOYGELATO CHEPANNA! doit être dispersé dans le mélange de base déjà pasteurisé et refroidi, puis congelé.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.