

# MASCARPONE

## JOYGELATO

GELÉE JOYGELATO

Poudre aromatisante au mascarpone pour crèmes glacées artisanales et desserts glacés. Riche en mascarpone en poudre et 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 01070823

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Description

préparation en poudre aromatisante pour la réalisation de glaces, crèmes fouettées et parfaits au goût de mascarpone.

#### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

#### Directions for use

Dosage recommandé pour glace au mascarpone.  
mélange base blanche \_\_\_\_\_ 1000 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYGELATO MASCARPONE\_\_\_\_\_ 30-40 g

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 MASCARPONE à l'aide d'un fouet à grande vitesse et geler directement dans la sorbetière.

Si vous utilisez le procédé à chaud, JOYGELATO MASCARPONE doit être dispersé dans le mélange de base déjà pasteurisé et refroidi, puis placé dans la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary  
made simple.