

JOYGELATO YAOURT

GELÉE JOYGELATO

Poudre aromatisante au yaourt pour crèmes glacées artisanales et desserts glacés. Riche en yaourt en poudre, en enzymes de lait 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 01070639

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de glace au goût de yaourt.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

le dosage conseillé pour la préparation de glaces est de 30-40 g par kg de base blanche.

Exemple de recette :

JOYGELATO YOGURT _____ 45 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

sucre _____ 200 g
dextrose 20 _____ 20 g
mélange stabilisant pour glace
(base 100) _____ 100 g
lait _____ 1 l

Le produit est utilisé par procédé à froid.

Préparer le mélange de sucre, mélange stabilisant et lait ; incorporer JOYGELATO YOGURT à l'aide d'un fouet à grande vitesse et geler directement dans la sorbetière.

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

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.