

# JOYBASE LEGGERA 100 F

## 8

GELÉE JOYGELATO

Base pour crème glacée au lait sans matières grasses ni arômes.

Idéal pour obtenir une crème glacée légère et très digeste, sans qu'elle ne reprenne une texture onctueuse, et parfaitement stable en vitrine. Excellent pour sublimer les arômes des crèmes glacées.



### MODALITÀ D'USO



Gelato

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980796

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

### INFO

#### Description

base en poudre sans matières grasses ni arômes pour la fabrication de glaces artisanales au lait. JOYBASE LEGGERA 100 F permet d'obtenir une glace crémeuse qui exalte les goûts des pâtes aromatisantes ajoutées.

#### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

#### Directions for use

JOYBASE LEGGERA 100 F \_\_\_\_\_ 100 g

sucre \_\_\_\_\_ 210-230 g

crème \_\_\_\_\_ 100-150 g

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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

Mélanger JOYBASE LEGGERA 100 F avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait et la crème en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, laisser reposer le mélange.

JOYBASE LEGGERA 100 F peut être utilisé soit à chaud avec pasteurisation à 85°C, soit à froid directement dans la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary  
made simple.