

# JOYBASE BE FREE

## CREAM

GELATO JOYGELATO

Base in polvere priva di E-numbers per la realizzazione di gelato artigianale alla crema. Ottima la stabilità in vetrina, il gelato conserva una struttura cremosa e asciutta. Preparazione a caldo. Disponibile anche la variante per gelato alla frutta.



### MODALITÀ D'USO



Gelato

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070996

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

### INFO

#### Descrizione

base in polvere senza emulsionanti ed aromi per la realizzazione di gelato artigianale al latte. Preparazione a caldo. JOYBASE BE FREE CREAM consente di ottenere una struttura cremosa, asciutta e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

#### Denominazione

semilavorato per la produzione di gelati artigianali

#### Modalità d'uso

RICETTA BASE:

JOYBASE BE FREE CREAM \_\_\_\_ g 200

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

zucchero\_\_\_\_\_ g 120

panna\_\_\_\_\_ g 100

latte\_\_\_\_\_ g 900

Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida agitando vigorosamente fino a completo scioglimento.

JOYBASE BE FREE CREAM deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary  
made simple.