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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.