JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato extra nero. Contiene il 35% di cioccolato fondente ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.



MODALITÀ D'USO

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070709

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

INFO

Descrizione
preparato in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato extra black.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso
JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE_ 1.6 kg (un sacchetto)
acqua (bollente)_____ 2.5 litri
Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti all?interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.