

# JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

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



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070596

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte



Frutta

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato fondente.

### Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE\_ 1.6 kg (un sacchetto)

acqua (bollente)\_\_\_\_\_ 2.5 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondevole presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.



Extraordinary  
made simple.