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

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 01070596

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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 fondente presenti all?interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.