

JOYQUICK MILK CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato al latte. Contiene il 60% di cioccolato al latte 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 01070731

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Frutta

INFO

Descrizione

base completa in polvere per la produzione di gelato artigianale al cioccolato al latte; sviluppo a caldo.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK MILK CHOCOLATE____ _ 1.5 kg (un sacchetto)

latte (bollente)_____ 3 litri

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



Extraordinary
made simple.