

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE

GELATO JOYQUICK

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato bianco. Contiene il 55% di cioccolato bianco 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 01070690

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Latte

INFO

Descrizione

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

Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE _ 1.2 kg (un sacchetto)
latte (bollente)_____ 3 litri

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



Extraordinary
made simple.