JOYBASE CIOCCOLATO

150

GELATO JOYBASE

Base in polvere ricca di cacao magro, senza derivati del latte e di palma, ideale per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato. Ottimo anche per la preparazione di sorbetti al cioccolato. Può essere utilizzata a caldo e a freddo.



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 01070926

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Soia



Latte

INFO

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

Denominazione
prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso
JOYBASE CIOCCOLATO 150_____120-150 g
zucchero_____ 330-350 g latte_____ 1 litro
Miscelare JOYBASE CIOCCOLATO 150 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, versare nel pastorizzatore o gelare direttamente nel mantecatore.
Preparazione a caldo con pastorizzazione a 85°C oppure a freddo con latte tiepido.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.