

# 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

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 01070926

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

### INFO

#### Descrizione

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

#### Denominazione

prodotto semilavorato per gelati.

#### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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.



Extraordinary  
made simple.