

JOYBASE DELYMIX 50

GELATO JOYBASE

Base per sorbetti alla frutta e gelati al latte con utilizzo a freddo e a caldo. Permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa, areata e stabile in vetrina. 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 01070649

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

base in polvere ad azione stabilizzante e montante per la realizzazione di gelato artigianale, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE DELYMIX 50 consente di ottenere una struttura cremosa, areata e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE DELYMIX 50 _____ g 50
zucchero _____ g 270-300
acqua _____ l 1
pasta aromatizzante _____ g 80-120

Miscelare JOYBASE DELYMIX 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nell'acqua agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere eventualmente la pasta aromatizzante e lasciare riposare. JOYBASE DELYMIX 50 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.