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

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 01070649

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Soia

Cross contaminazioni

Latte

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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, addizionare eventualmenta 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.