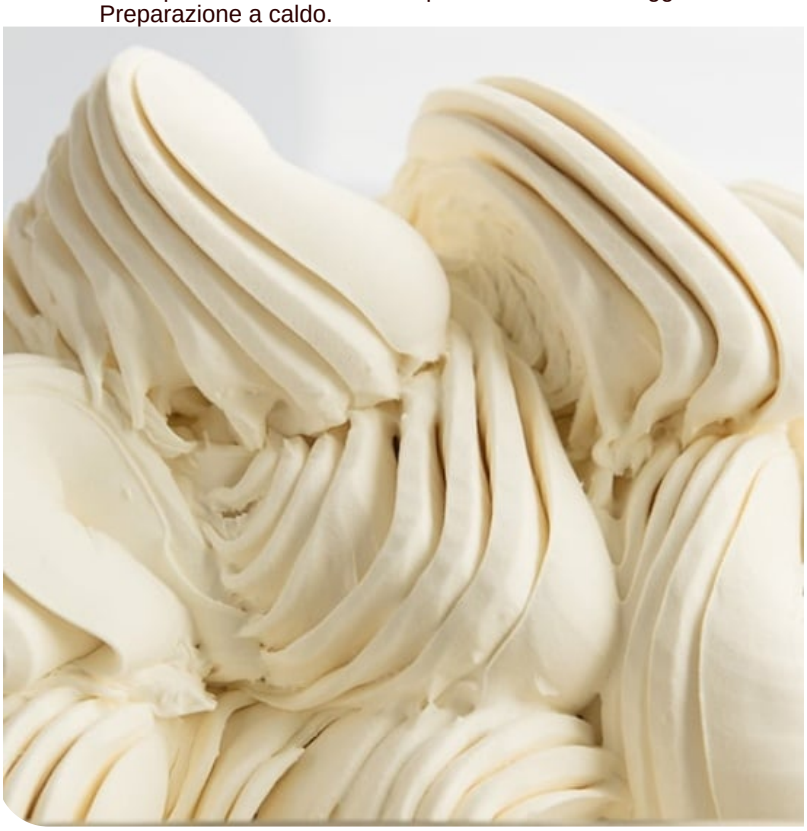
JOYBASE ELITE 100

GELATO JOYBASE

Base per gelati al latte, ricca di burro di cacao e proteine del latte, permette di ottenere un gelato dalla struttura incomparabile, cremosa e compatta. Senza aromi aggiunti. Preparazione a caldo.



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 01070842

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
base in polvere con burro di cacao e senza aromi, per la produzione di gelato artigianale al latte. Preparazione a caldo.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelati.

Modalità d'uso
JOYBASE ELITE 100 _____ g 100
zucchero_____ g 230
latte_____ l 1

Miscelare JOYBASE ELITE 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE ELITE 100 è utilizzata a caldo con pastorizzazione a 85°C, successivamente gelare la miscela nel mantecatore.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.