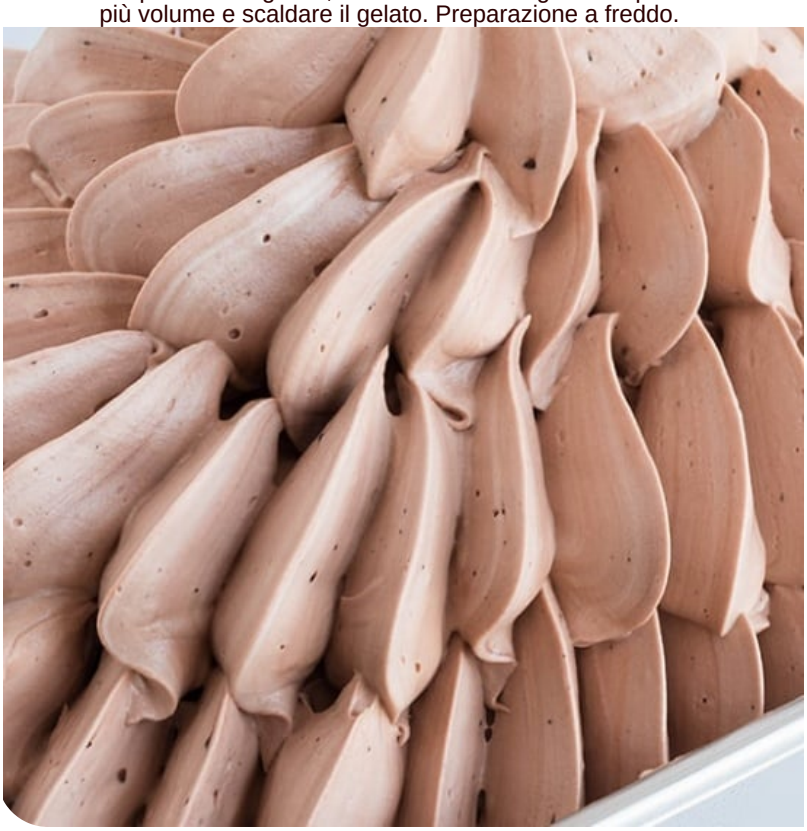
JOYBASE GELATO CALDO

GELATO JOYBASE

Base in polvere per la realizzazione di "gelato caldo" e semifreddi. Permette di realizzare prodotti dalla struttura cremosa e spatolabile che si mantengono morbidi a temperature negative, ottimo utilizzato in gelateria per dare più volume e scaldare il gelato. Preparazione 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 01070915

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
Prodotto semilavorato in polvere studiato per la realizzazione di "gelato caldo" e semifreddi: torte, monoporzioni, mousse, dolci al cucchiaio, mediante miscelazione in planetaria. JOYBASE GELATO CALDO permette di realizzare prodotti dalla struttura cremosa e spatolabile che si mantengono morbidi a temperature negative.

Denominazione
preparato per gelati e desserts. Prodotto semilavorato.

Modalità d'uso
DOSE PER UNA VASCHETTA
JOYBASE GELATO CALDO_____ g 500
latte_____g 500
miscela base o gelato mantecato o panna____g 500
Aggiungere JOYBASE GELATO CALDO al latte e la base bianca per gelato, oppure al gelato mantecato, montare in planetaria a media velocità per circa 3 minuti. Aggiungere quindi il gusto desiderato scelto tra la gamma "Joypaste" nel dosaggio consigliato. Le paste zuccherine possono essere aggiunte prima della montata.
Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-12/14°C).