

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

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 01070915

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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).



Extraordinary
made simple.