JOYBASE INFINITY CREAM 100

GELATO JOYBASE

Base per gelati al latte di altissima qualità, realizzata con panna e senza grassi vegetali. Dal gusto ricco, garantisce una struttura cremosa e compatta, oltre ad un'ottima tenuta in vetrina. Adatta sia all'utilizzo a caldo che 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 01070813

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

Latte

Cross contaminazioni

Soia

INFO

Descrizione
base in polvere con panna per la realizzazione di gelato artigianale al latte dal gusto ricco, preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE INFINITY CREAM 100 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
JOYBASE INFINITY CREAM 100___ g 100
zucchero_____ g 240
latte_____ l 1
Miscelare JOYBASE INFINITY CREAM 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE INFINITY CREAM 100 può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.