

JOYBASE INFINITY

CREAM 50

GELATO JOYBASE

Base per gelato al latte con un ottimo contenuto panna in polvere. Permette di ottenere un gelato dalla struttura cremosa e compatta, nonché di esaltare i sapori delle paste aromatizzanti aggiunte. Adatta sia all'utilizzo a caldo che 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 01070645

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere con panna per la realizzazione di gelato artigianale al latte con preparazione sia a caldo che a freddo. JOYBASE INFINITY CREAM 50 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYBASE INFINITY CREAM 50 ___ g 50
zucchero _____ g 250

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

latte_____ l 1

Miscelare JOYBASE INFINITY CREAM 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE INFINITY CREAM 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.



Extraordinary
made simple.