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

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 01070645

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.