JOYBASE INFINITY PRO 100

GELATO JOYBASE

Base per gelati al latte di altissima qualità, realizzata con panna e senza grassi vegetali. Dal gusto delicato, 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 01070814

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede

irca GROUP Extraordinary made simple.

tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

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

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
JOYBASE INFINITY PRO 100___ g 100
zucchero_____ g 230
latte_____ l 1
Miscelare JOYBASE INFINITY PRO 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.
JOYBASE INFINITY PRO 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.