

# JOYBASE PREMIUM

## FRUIT

GELATO JOYBASE

Base ricca in fibre, ideale per ottenere un eccellente sorbetto alla frutta dalla struttura corposa, anche con basse quantità di frutta. Garantisce un'ottima spatolabilità e tenuta in vetrina. Si presta perfettamente allo sviluppo di ricette di sorbetti alcolici. 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 01070647

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia

Cross contaminazioni



Latte

### INFO

#### Descrizione

base in polvere ricca in fibra per la realizzazione sia a caldo che a freddo di gelato artigianale alla frutta. JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 consente di ottenere una struttura voluminosa e dall'ottima stabilità in vetrina freezer.

#### Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

#### Modalità d'uso

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 \_\_\_\_\_ g 100

zucchero \_\_\_\_\_ g 270-300

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

acqua\_\_\_\_\_ l 1

JOYPASTE (pasta aromatizzante)\_\_\_ g 80-120 (verificare dosaggio consigliato)

Miscelare JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri all'acqua utilizzando un mixer a immersione fino a completa dispersione; aggiungere la pasta aromatizzante desiderata e lasciare riposare la miscela.

Successivamente pastorizzare a 85°C o gelare direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary  
made simple.