

JOYGELATO

MASCARPONE

GELATO JOYGELATO

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto mascarpone. È ricco di mascarpone in polvere ed è gluten-free.



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 01070823

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

preparato in polvere aromatizzante per la realizzazione di gelato, panna montata e semifreddi al gusto mascarpone.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

Dosaggio consigliato per gelato al mascarpone.

miscela base bianca _____ g 1000

JOYGELATO MASCARPONE _____ g 30-40

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Lo stesso dosaggio può essere applicato in pasticceria per kg di panna o semifreddi.

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO MASCARPONE con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO MASCARPONE deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.