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

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 01070823

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.