JOYGELATO YOGURT

GELATO JOYGELATO

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato e semifreddi allo yogurt. Ricco di yogurt in polvere, fermenti lattici e 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 01070639

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni

Latte

Cross contaminazioni

Soia

INFO

irca GROUP Extraordinary made simple.

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione di gelato al gusto di yogurt.

Denominazione
prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso
il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 30-40 g per kg di base bianca.
Esempio Ricetta:
JOYGELATO YOGURT_____ g 45
zucchero_____ g 200
destrosio_____ g 20
mix stabilizzante per gelato
(base 100)_____ g 100
latte_____ l 1
Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.
Preparare la miscela di zuccheri, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO YOGURT con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.
Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO YOGURT deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata, poi mantecare.
Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.