

JOYBASE LEGGERA 100 F

8

GELATO JOYGELATO

Base per gelato al latte senza grassi e aromi. È l'ideale per ottenere un gelato leggero e altamente digeribile senza rinunciare ad struttura cremosa e perfettamente stabile in vetrina. Ottima per esaltare i gusti del gelato.



MODALITÀ D'USO



Gelato

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01980796

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Latte

Cross contaminazioni



Soia

INFO

Descrizione

base in polvere priva di aromi per la realizzazione di gelato artigianale al latte. JOYBASE LEGGERA 100 F consente di ottenere un gelato cremoso che esalti i gusti delle paste aromatizzanti aggiunte.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

JOYBASE LEGGERA 100 F _____ g 100

zucchero _____ g 210-230

panna _____ g 100-150

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

latte_____ l 1

Miscelare JOYBASE LEGGERA 100 F con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte e la panna agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, lasciare riposare la miscela.

JOYBASE LEGGERA 100 F può essere utilizzato sia a caldo con pastorizzazione a 85°C, che a freddo direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.



Extraordinary
made simple.