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 riunciare 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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.