

CHOCOLATE EXTRA NEGRO JOYQUICK

GELATO JOYQUICK

Base en polvo lista para usar para elaborar helado artesanal de chocolate extra negro. Contiene un 35 % de chocolate negro y es sin gluten. Diseñada para su uso en procesos en caliente.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070596

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche



Frutos

INFO

Descripción

preparado en polvo para la producción de helado artesanal de chocolate negro.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE_ 1,6 kg (una bolsa)

agua (hirviendo)_____ 2,5 l

Preparación en caliente (temperatura de unos 50 °C). Mezclar JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE en agua muy caliente o hirviendo removiendo vigorosamente con un batidor hasta el completo derretimiento de las pepitas de chocolate negro presentes en el interior de la bolsa; una vez completada la dispersión, verter y congelar directamente en la mantecadora.



Extraordinary
made simple.