

# CHOCOLATE BLANCO

## JOYQUICK

GELATO JOYQUICK

Base en polvo lista para usar para elaborar helado artesanal de chocolate blanco. Contiene un 55 % de chocolate blanco 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 01070690

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Leche

### INFO

#### Descripción

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

#### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE \_ 1,2 kg (una bolsa)  
leche (hirviendo)\_\_\_\_\_ 3 l

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



**Extraordinary  
made simple.**