

JOYBASE DELYMIX 50

GELATO JOYBASE

Base blanca universal, ideal para la elaboración de sorbetes de frutas y helados de leche. Ambos destacan por su excelente textura cremosa y aireada, y se mantienen perfectamente estables en la vitrina refrigerada. Apta tanto para la elaboración de helados mediante el proceso en caliente como en frío.



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 01070649

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descrizione

base en polvo con acción estabilizadora y montante para la realización de helado artesanal, preparación tanto en caliente como en frío. JOYBASE DELYMIX 50 permite obtener una estructura cremosa y aireada y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE DELYMIX 50 _____ 50 g

azúcar _____ 270-300 g

agua _____ 1 l

pasta aromatizante _____ 80-120 g

Mezclar JOYBASE DELYMIX 50 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos en el agua removiendo vigorosamente hasta su completo derretimiento, añadir eventualmente la pasta aromatizante y dejar reposar.

JOYBASE DELYMIX 50 se puede utilizar tanto en caliente con pasteurización a 85 °C, como en frío directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.