

FRUTA PREMIUM

JOYBASE

GELATO JOYBASE

Base blanca rica en fibra, ideal para elaborar un excelente sorbete de frutas, que se caracterizará por una textura con cuerpo incluso con poca fruta. Garantiza una textura cremosa y suave, que se mantiene estable a las bajas temperaturas de la vitrina refrigerada. Además, es perfecta para la elaboración de sorbetes con alcohol. Diseñada para su uso tanto 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 01070647

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Leche

INFO

Descripción

base en polvo rica en fibra para la elaboración tanto en caliente como en frío de helado artesanal de frutas. JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 permite obtener una estructura voluminosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 _____ 100 g

azúcar _____ 270-300 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

agua_____ 1 l

JOYPASTE (pasta aromatizante)___ 80-120 g (comprobar la dosis recomendada)

Mezclar JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos al agua utilizando un mezclador de inmersión hasta su completa dispersión; añadir la pasta aromatizante deseada y dejar reposar la mezcla.

A continuación, pasteurizar a 85 °C o congelar directamente en la mantecadora.

Cerrar bien la bolsa después de cada saque.



Extraordinary
made simple.