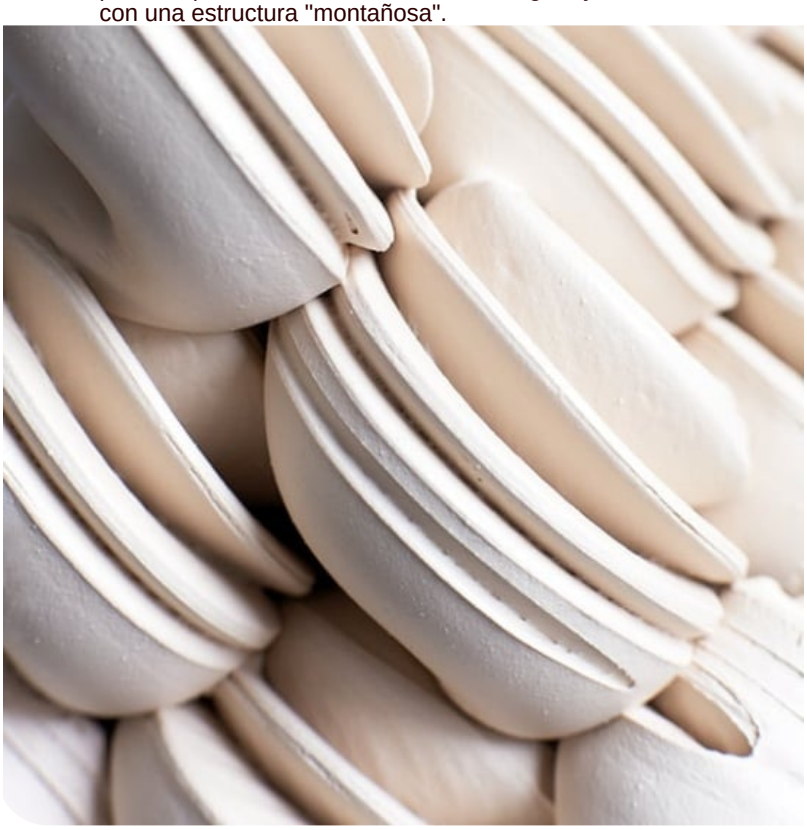
JOYBASE ROYAL CREAM 50

GELATO JOYBASE

Base blanca elaborada con nata y sin grasas hidrogenadas, perfecta para crear un helado de leche ligero y voluminoso con una estructura "montañosa".



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 01070638

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

Cross-contaminations

Soja

INFO

Descripción
base en polvo con nata para la elaboración de helado artesanal de leche. JOYBASE ROYAL CREAM 50 permite obtener una estructura particularmente cremosa y una excelente estabilidad en vitrina.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
JOYBASE ROYAL CREAM 50_____ 50 g
azúcar_____ 250 g
leche_____ 1 l
Mezclar JOYBASE ROYAL CREAM 50 con el azúcar, añadir gradualmente los polvos a la leche removiendo vigorosamente hasta que se derrita por completo, dejar reposar la mezcla.
JOYBASE ROYAL CREAM 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.