

# JOYQUICK CHOCOLAT

## EXTRA NOIR

GELATO JOYQUICK

Base en poudre prête à l'emploi pour la confection de glaces artisanales au chocolat noir extra. Contient 35 % de chocolat noir et est sans gluten. Conçue pour une utilisation à chaud.



### MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).  
No applications provided for this product.

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070596

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait



Fruits

### INFO

#### Description

préparation en poudre pour la production de glace artisanale au goût chocolat noir.

#### Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

#### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE \_\_\_\_\_ 1,6 kg (un sac)

eau (bouillante) \_\_\_\_\_ 2,5 litres

Préparation à chaud (température 50°C environ). Mélanger JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE dans de l'eau très chaude ou bouillante en mélangeant vigoureusement au fouet jusqu'à dissolution complète des gouttes de chocolat noir présentes à l'intérieur du sachet ; une fois la dispersion terminée, verser et congeler directement dans la sorbetière.



Extraordinary  
made simple.