

JOYBASE DELYMIX 50

GELATO JOYBASE

Base blanche universelle idéale pour la fabrication de sorbets aux fruits et de crèmes glacées à base de lait, offrant une texture onctueuse et aérée et une stabilité parfaite dans la vitrine réfrigérée. Convient aux procédés de fabrication de crèmes glacées à chaud et à froid.



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 01070649

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

base en poudre à action stabilisante et montante pour la fabrication de glace artisanale, préparation à chaud et à froid. JOYLIFE DELYMIX 50 permet d'obtenir une structure crémeuse, aérée et d'une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE DELYMIX 50 _____ 50 g

sucres _____ 270-300 g

eau _____ 1 l

pâte aromatisante _____ 80-120 g

Mélanger JOYBASE DELYMIX 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans l'eau en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, ajouter éventuellement la pâte aromatisante et laisser reposer. JOYBASE DELYMIX 50 peut être utilisé soit à chaud avec pasteurisation à 85°C, soit à froid directement dans la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.