

JOYBASE LEGGERA 50

GELATO JOYBASE

Base blanche en poudre pour crèmes glacées au lait, à base de protéines de lait et de fibres, sans matières grasses ni arômes ajoutés. Idéale pour créer des crèmes glacées légères et digestes, à la texture onctueuse et parfaitement stables dans la vitrine réfrigérée. Convient aux procédés à froid et 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 01070795

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

INFO

Description

base en poudre pour la réalisation de crème glacée artisanale au lait, sans graisses végétales ni arômes. Préparation à chaud et à froid. JOYBASE LEGGERA 50 permet d'obtenir une structure volumineuse et avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Directions for use

JOYBASE LEGGERA 50 _____ 50 g

sucre _____ 230 g

crème _____ 200 g

lait _____ 1 l

Mélanger JOYBASE LEGGERA 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait et la crème en agitant vigoureusement jusqu'à dissolution complète, laisser reposer le mélange.

JOYBASE LEGGERA 50 peut être utilisé avec un procédé à chaud ou à froid.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.