

JOYBASE PASSION PRO

100

GELATO JOYBASE

Base blanche pour crème glacée au lait, à base de matières grasses végétales non hydrogénées. Elle garantit une saveur douce et délicieuse, ainsi qu'une texture onctueuse et dense. Convient à la fabrication 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 01070816

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base en poudre avec graisses végétales non hydrogénés pour la réalisation de glace artisanale au lait. JOYBASE PASSION PRO 100 permet d'obtenir une structure volumineuse et avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE PASSION PRO 100 ___ g 100

sucre _____ g 230

lait _____ l 1

Mélanger JOYBASE PASSION PRO 100 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète ; laisser reposer le mélange.

JOYBASE PASSION PRO 100 peut être utilisée 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.