

JOYBASE PREMIUM

FRUIT

GELATO JOYBASE

Base blanche riche en fibres, idéale pour la confection d'excellents sorbets aux fruits, à la texture onctueuse même avec une faible quantité de fruits. Elle garantit une crème glacée à la texture crémeuse et fondante, stable même aux températures négatives de la vitrine réfrigérée. De plus, elle est parfaite pour la réalisation de sorbets alcoolisés. Adaptée aux procédés 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 01070647

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja

Cross-contaminations



Lait

INFO

Description

base en poudre riche en fibres pour la réalisation à chaud ou à froid de glace artisanale aux fruits. JOYBASE PREMIUM FRUIT 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

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 _____ 100 g
sucre _____ 270-300 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

eau _____ 1 l

JOYPASTE (pâte aromatisante) _____ 80-120 g (Voir dosage recommandé)

Mélanger JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans l'eau tout en remuant vigoureusement avec un mixeur plongeant jusqu'à dispersion complète; ajouter la pâte aromatisante choisie et laisser reposer le mélange.

Pasteuriser ensuite à 85°C ou congeler directement à la sorbetière.

Refermer soigneusement le sachet après chaque prélèvement.



Extraordinary
made simple.