

JOYBASE CRÈME ROYALE

50

GELATO JOYBASE

Base blanche à base de crème et sans graisses hydrogénées, idéale pour créer une crème glacée au lait aérée et volumineuse avec une structure « en forme de montagne ».



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 01070638

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Lait

Cross-contaminations



Soja

INFO

Description

base en poudre avec crème pour la réalisation de glace artisanale au lait. JOYBASE ROYAL CREAM 50 permet d'obtenir une structure crémeuse et avec une excellente stabilité dans la vitrine réfrigérée.

Denomination

Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use

JOYBASE ROYAL CREAM 50 _____ 50 g
sucre_____ 250 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

lait _____ 1 l

Mélanger JOYBASE ROYAL CREAM 50 avec le sucre, ajouter progressivement les poudres dans le lait tout en remuant vigoureusement jusqu'à dispersion complète ; laisser reposer le mélange.

JOYBASE ROYAL CREAM 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.