

JOYBASE SUPERFRUTTA

50

GELATO JOYBASE

Base en poudre pour crèmes glacées aux fruits, à forte capacité d'incorporation d'air lors du fouettage et à action stabilisatrice. Idéale pour obtenir une crème glacée à la texture onctueuse et aérée, parfaitement stable dans la vitrine réfrigérée. Ce produit est sans produits laitiers. Convient 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 01070882

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 SUPERFRUTTA 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 SUPERFRUTTA 50 _____ 50 g

sucres _____ 270-300 g

eau _____ 1 l

pâte aromatisante _____ 80-120 g

Mélanger JOYBASE SUPERFRUTTA 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 SUPERFRUTTA 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.