



## JOYGELATO TIRAMISU' 4.8 (6X0.8)

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al Tiramisú. È ricco di mascarpone in polvere ed è gluten-free.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070824

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

Dosaggio consigliato per gelato al tiramisú.

miscela base bianca \_\_\_\_\_ g 1000

JOYGELATO TIRAMISU' \_\_\_\_\_ g 30-40

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO TIRAMISU' con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO TIRAMISU' deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

