



JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE 9.6

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato extra nero. Contiene il 35% di cioccolato fondente ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070709

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE_ 1.6 kg (un sacchetto)

acqua (bollente) _____ 2.5 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

