

CHOCOLATE EXTRA AMARGO JOYQUICK

GELATO JOYQUICK

Base em pó pronta para uso, ideal para fazer sorvete artesanal de chocolate extra amargo. Contém 35% de chocolate amargo e é sem glúten. Desenvolvida para uso em processos a quente.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em [contacto com a nossa equipa](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070596

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk



Nuts

INFO

Descrizione

preparação em pó para a produção de sorvete artesanal de chocolate amargo.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE_ 1,6 kg (um saco)

água (ferendo)_____ 2,5 litros

Preparação a quente (temperatura aprox. 50°C). Misture o JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE em água muito quente ou fervente, agitando vigorosamente com um batedor até que o chocolate escuro caia completamente dentro do saco; uma vez que a dispersão esteja completa, despeje e congele diretamente no congelador.



Extraordinary
made simple.