

JOYQUICK CHOCOLATE BRANCO

GELATO JOYQUICK

Base em pó pronta para uso na preparação de sorvete artesanal de chocolate branco. Contém 55% de chocolate branco 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 01070690

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans



Milk

INFO

Descrizione

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

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE _ 1,2 kg (um saco)
leite (fervendo)_____ 3 litros

Preparação a quente (temperatura aprox. 50°C). Misture o JOYQUICK WHITE CHOCOLATE em leite muito quente ou fervente, agitando vigorosamente com um batedor até que o chocolate branco caia completamente dentro do saco; quando a dispersão estiver completa, despeje e congele diretamente no congelador.



Extraordinary
made simple.