JOYBASE DELYMIX 50

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base branca universal ideal para a produção de sorvetes de frutas e sorvetes à base de leite, ambos com excelente textura cremosa e aerada, perfeitamente estável na vitrine de congelamento. Adequada tanto para o processo a quente quanto para o processo a frio.



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 01070649

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Soybeans

Cross-contaminations

Milk

irca GROUP Extraordinary made simple.

INFO

Descrizione
base em pó com ação estabilizadora e vertical para a produção de sorvete artesanal, tanto a quente quanto a frio. O JOYBASE DELYMIX 50 permite obter uma estrutura cremosa e ventilada com excelente estabilidade na janela do congelador.

Denomination
produto semiacabado para sorvete.

Directions for use
JOYBASE DELYMIX 50_____ 50 g
açúcar_____ 270-300 g
água_____ l 1
pasta aromatizante_____ 80-120 g
Misture JOYBASE DELYMIX 50 com o açúcar, adicione gradualmente os pós na água com agitação vigorosa até dissolver completamente, adicione opcionalmente a pasta aromatizante e deixe repousar.
O JOYBASE DELYMIX 50 pode ser utilizado a quente com pasteurização a 85°C ou a frio diretamente no congelador.
Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.