

JOYBASE FRUTA

PREMIUM

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base branca rica em fibras, ideal para preparar sorvetes de frutas de excelente qualidade, que se destacam pela textura encorpada mesmo com pouca fruta. Garante uma textura cremosa e macia, que se mantém estável mesmo em temperaturas negativas, como as encontradas em freezers. Além disso, é perfeita para a criação de sorvetes alcoólicos. Indicada tanto para preparo a quente quanto 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 01070647

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

INFO

Descrizione

base de pó de alta fibra para produção quente e fria de sorvete de frutas artesanal. O JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 permite obter uma estrutura volumosa e excelente estabilidade na janela do congelador.

Denomination

produto semielaborado para sorvete.

Directions for use

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 _____ 100 g
açúcar _____ 270-300 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

água_____ l l

JOYPASTE (pasta aromatizante)___ 80-120 g (verifique a dosagem recomendada)

Misture JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 com o açúcar, adicione gradualmente os pós à água usando um misturador de imersão até dispersar completamente; adicione a pasta aromatizante desejada e deixe a mistura descansar.

Em seguida, pasteurize a 85°C ou congele diretamente no liquidificador.

Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary
made simple.