

JOYBASE ROYAL CREAM

50

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base branca feita com creme de leite e sem gorduras hidrogenadas, perfeita para criar um sorvete de leite aerado e volumoso com uma estrutura que lembra uma montanha.



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 01070638

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cross-contaminations



INFO

Descrizione

base em pó com creme para fazer sorvete de leite artesanal. O JOYBASE ROYAL CREAM 50 permite obter uma estrutura particularmente cremosa e excelente estabilidade na janela do congelador.

Denomination

produto semielaborado para sorvete.

Directions for use

JOYBASE ROYAL CREAM 50 _____ 50 g
açúcar _____ 250 g

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

leite _____ | 1

Misture o JOYBASE ROYAL CREAM 50 com o açúcar, adicione gradualmente os pós ao leite agitando vigorosamente até dissolver completamente, deixe a mistura descansar.

O JOYBASE ROYAL CREAM 50 pode ser usado quente com pasteurização a 85°C ou frio diretamente no congelador. Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary
made simple.