

JOYBASE SUPERFRUTTA

50

GELATO BASE DE ALEGRIA

Base em pó para sorvete de frutas, com alta capacidade de incorporação de ar durante o batimento e ação estabilizante. Ideal para obter sorvetes com textura cremosa e aerada, perfeitamente estáveis na vitrine de congelamento. Este produto não contém laticínios. Indicado para preparos a quente e 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 01070882

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soybeans

Cross-contaminations



Milk

INFO

Descrizione

base em pó com ação estabilizante e aerante para a produção de sorvete artesanal, com preparo tanto a quente quanto a frio. JOYBASE SUPERFRUTTA 50 permite obter uma estrutura cremosa, leve e com excelente estabilidade na vitrine do freezer.

Denomination

produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 _____ 50 g

açúcar _____ 270–300 g

água _____ 1 L

pasta aromatizante _____ 80–120 g

Misture JOYBASE SUPERFRUTTA 50 com o açúcar, adicione gradualmente os pós na água mexendo vigorosamente até dissolver completamente, adicione, se desejar, a pasta aromatizante e deixe repousar.

JOYBASE SUPERFRUTTA 50 pode ser usado a quente com pasteurização a 85°C ou a frio diretamente no congelador.

Feche o saco cuidadosamente após cada retirada.



Extraordinary
made simple.