



## JOYBASE BE FREE CREAM 2,5

Base in polvere priva di E-numbers per la realizzazione di gelato artigianale alla crema. Ottima la stabilità in vetrina, il gelato conserva una struttura cremosa e asciutta. Preparazione a caldo. Disponibile anche la variante per gelato alla frutta.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070995

### CLAIM

Senza addensanti  
Senza emulsionanti  
Senza coloranti  
Senza aromi

### MODALITÀ D'USO

#### RICETTA BASE:

JOYBASE BE FREE CREAM \_\_\_\_\_ g 200  
zucchero \_\_\_\_\_ g 120  
panna \_\_\_\_\_ g 100  
latte \_\_\_\_\_ g 900

Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida agitando vigorosamente fino a completo scioglimento.

JOYBASE BE FREE CREAM deve essere utilizzata con procedimento a caldo, pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di gelati artigianali

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

