



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

