

JOYGELATO TIRAMISU' 4.8 (6X0.8)

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al Tiramisú. È ricco di mascarpone in polvere ed è gluten-free.

DETTAGLI PRODOTTO ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

COD 01070824 ALLERGENI CONTAMINAZIONI

CLAIM



m

MODALITÀ D'USO

Dosaggio consigliato per gelato al tiramisù.

miscela base bianca______ g 1000

JOYGELATO TIRAMISU'______ g 30-40

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO TIRAMISU' con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO TIRAMISU' deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

