



## JOYGELATO YOGURT 6

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato e semifreddi allo yogurt. Ricco di yogurt in polvere, fermenti lattici e gluten-free.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070639

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

il dosaggio consigliato per la preparazione di gelato è di 30-40 g per kg di base bianca.

Esempio Ricetta:

JOYGELATO YOGURT \_\_\_\_\_ g 45

zucchero \_\_\_\_\_ g 200

destrosio \_\_\_\_\_ g 20

mix stabilizzante per gelato

(base 100) \_\_\_\_\_ g 100

latte \_\_\_\_\_ l 1

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

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

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

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

