



JOYQUICK NOIR PEROU 9 (5X1.8)

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato fondente monorigine Perù. Contiene il 40% di cioccolato fondente monorigine Perù ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070843

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYQUICK NOIR PEROU _____ 1.8 kg (un sacchetto)

acqua (bollente) _____ 2.2 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK NOIR PEROU nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

