



## JOYBASE GELATO CALDO 8 (4X2)

Base in polvere per la realizzazione di "gelato caldo" e semifreddi. Permette di realizzare prodotti dalla struttura cremosa e spatolabile che si mantengono morbidi a temperature negative, ottimo utilizzato in gelateria per dare più volume e scaldare il gelato. Preparazione a freddo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070915

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

DOSE PER UNA VASCHETTA

JOYBASE GELATO CALDO \_\_\_\_\_ g 500

latte \_\_\_\_\_ g 500

miscela base o gelato mantecato o panna \_\_\_\_\_ g 500

Aggiungere JOYBASE GELATO CALDO al latte e la base bianca per gelato, oppure al gelato mantecato, montare in planetaria a media velocità per circa 3 minuti. Aggiungere quindi il gusto desiderato scelto tra la gamma "Joypaste" nel dosaggio consigliato. Le paste zuccherine possono essere aggiunte prima della montata.

Il prodotto realizzato si conserva e si consuma alla temperatura del banco freezer di gelateria (-12/14°C).

### DENOMINAZIONE TECNICA

preparato per gelati e desserts. Prodotto semilavorato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

