



JOYBASE TALENTO 50 6

Base per gelato al latte senza grassi, garantisce una struttura cremosa e stabile in vetrina ed è facilmente personalizzabile.
Preparazione a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070714

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

JOYBASE TALENTO 50 _____ g 40-50

zucchero _____ g 230-260

latte _____ l 1

panna _____ g 50

Miscelare JOYBASE TALENTO 50 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri nel latte agitando vigorosamente fino a completo scioglimento, aggiungere la panna e lasciare riposare la miscela.

JOYBASE TALENTO 50 deve essere utilizzato a caldo pastorizzando a 85°C.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.