



## JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 6

Base ricca in fibre, ideale per ottenere un eccellente sorbetto alla frutta dalla struttura corposa, anche con basse quantità di frutta. Garantisce un'ottima spatolabilità e tenuta in vetrina. Si presta perfettamente allo sviluppo di ricette di sorbetti alcolici. Adatta sia all'utilizzo a caldo che a freddo.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070647

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 \_\_\_\_\_ g 100

zucchero \_\_\_\_\_ g 270-300

acqua \_\_\_\_\_ l 1

JOYPASTE (pasta aromatizzante) \_\_\_\_\_ g 80-120 (verificare dosaggio consigliato)

Miscelare JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 con lo zucchero, aggiungere gradualmente le polveri all'acqua utilizzando un mixer a immersione fino a completa dispersione;

aggiungere la pasta aromatizzante desiderata e lasciare riposare la miscela.

Successivamente pastorizzare a 85°C o gelare direttamente nel mantecatore.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

### DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

