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

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

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.