

## **JOYOUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE 9.6**

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato extra nero. Contiene il 35% di cioccolato fondente ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.

**DETTAGLI PRODOTTO ALLERGENI / CONTAMINAZIONI** 

ALLERGENI CONTAMINAZIONI COD 01070709

**CLAIM** 







## MODALITÀ D'USO

JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE 1.6 kg (un sacchetto) acqua (bollente) 2.5 litri Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK EXTRA BLACK CHOCOLATE nell'acqua molto calda o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato fondente presenti allinterno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

## **DENOMINAZIONE TECNICA**

prodotto semilavorato per gelati.

