



JOYQUICK WHITE CHOCOLATE 7.2

Base completa in polvere, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale al cioccolato bianco. Contiene il 55% di cioccolato bianco ed è gluten-free. È adatta all'impiego a caldo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070690

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



MODALITÀ D'USO

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE _ 1.2 kg (un sacchetto)
latte (bollente)_____ 3 litri

Preparazione a caldo (temperatura 50°C circa). Miscelare JOYQUICK WHITE CHOCOLATE nel latte molto caldo o bollente agitando vigorosamente con frusta fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato bianco presenti all'interno del sacchetto; a dispersione completata, versare e gelare direttamente nel mantecatore.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.