



JOYGELATO MASCARPONE 4.8 (6X0.8)

Preparato in polvere aromatizzante per la preparazione di gelato artigianale e semifreddi al gusto mascarpone. È ricco di mascarpone in polvere ed è gluten-free.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070823

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

Dosaggio consigliato per gelato al mascarpone.

miscela base bianca _____ g 1000
JOYGELATO MASCARPONE _____ g 30-40

Lo stesso dosaggio può essere applicato in pasticceria per kg di panna o semifreddi.

Il prodotto viene impiegato con procedimento a freddo.

Preparare la miscela di zucchero, mix stabilizzante e latte; incorporare JOYGELATO MASCARPONE con un agitatore ad alta velocità e gelare direttamente nel mantecatore.

Se si utilizza il procedimento a caldo, JOYGELATO MASCARPONE deve essere disperso nella miscela base già pastorizzata e raffreddata, poi mantecare.

Richiudere accuratamente il sacchetto dopo ogni prelievo.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.