



## JOYBASE NEUTRAL FIX

STABILISANT EN POUDRE POUR LA FABRICATION DE CRÈMES GLACÉES



### les + produits :

- **JOYBASE NEUTRAL FIX** est un stabilisant et épaississant en poudre pour la réalisation de crème glacées.
- Dosage = 5 g/L de lait entier après dispersion dans les sucres techniques.

### MISE EN ŒUVRE JOYBASE NEUTRAL FIX

Lait entier .....	4000 g
Crème 35% DISGROUP .....	600 g
Sucre .....	860 g
Lait en poudre 0% .....	200 g
<b>JOYBASE NEUTRAL FIX</b> .....	23 g
JOYPLUS Prosoft .....	140 g
Glucose atomisé .....	120 g

Mélanger toutes les poudres ensemble. Verser lorsque le lait et la crème sont à 45°C. Pasteuriser à 85°C. Refroidir rapidement à 4°C. Laisser mûrir 12 heures au réfrigérateur. Aromatiser et turbiner.

Ref. 1623

