

les fiches conseils



JOYBASE INFINITY CREAM / PREMIUM FRUIT 100

BASES EN POUDRE POUR LA FABRICATION DE GLACES & SORBETS



4 SACHETS
DE
2 KG



6 SACHETS
DE
1 KG

Ref. 2225

Ref. 1625

les + produits :

- JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 > base en poudre déjà équilibrée pour la fabrication rapide de sorbets stables et réguliers.
Dosage = 100 g/kg d'éléments liquides (purée/eau).
- JOYBASE INFINITY CREAM 100 > base en poudre déjà équilibrée pour la fabrication de crèmes glacées stables et régulières.
L'équilibre est prêt et évite les calculs des tableaux analytiques.
Dosage = 100 g/L de lait entier.

irca
SINCE 1919

JOYGELATO
First Italian Gelato

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils



Idees recettes :

SORBET FRUITS DES BOIS JOYBASE PREMIUM FRUIT 100

| | |
|---|-------|
| Purée fruits des bois LE P'TIT BENOIT | 400 g |
| Eau | 600 g |
| Sucre | 245 g |
| JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 | 100 g |

Mettre la purée décongelée avec l'eau. Mélanger à sec le sucre avec le **JOYBASE** et verser en pluie sur la purée. Mixer le tout. Laisser reposer ¼ d'heure puis turbiner.

Tableau des sorbets avec les purées LE P'TIT BENOIT :

| Purées | Quantité | Eau | Sucre | JOYBASE |
|---------------------------|----------|-------|-------|---------|
| Fraise, Framboise, Cassis | 400 g | 600 g | 245 g | 100 g |
| Poire, Abricot | 400 g | 600 g | 235 g | 100 g |
| Mangue, Passion | 400 g | 600 g | 220 g | 100 g |
| Coco | 400 g | 600 g | 210 g | 100 g |
| Citron | 300 g | 700 g | 300 g | 100 g |

BASE BLANCHE JOYBASE INFINITY CREAM 100

| | |
|---|--------|
| Lait entier | 1000 g |
| Sucre | 200 g |
| JOYBASE INFINITY CREAM 100 | 100 g |
| JOYPLUS Prosoft | 15 g |
| Crème 35% DISGROUP | 50 g |

Mélanger sucre, JOYPLUS PROSOFT, **JOYBASE** et ajouter au lait. Mélanger avec un mixeur et pasteuriser. Quand le mélange est à une température d'environ 45°C (en refroidissement) ajouter la crème. Après une maturation à 5°C pendant environ 12 heures vous pouvez faire plusieurs ajouts de pâtes aromatisantes, crème, sucres techniques etc. pour équilibrer les recettes, mélanger avec mixeur et turbiner. C'est aussi possible de turbiner le mélange à froid sans pasteuriser.

CRÈME GLACÉE VANILLE

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Base blanche | 1000 g |
| JOYPLUS Prosoft | 20 g |
| Crème 35% DISGROUP | 80 g |
| JOYPASTE Vanille Madagascar | 25 g |

Après maturation de la base blanche, mixer tous ces ingrédients et turbiner directement.

Retrouvez les **JOYBASE** dans les recettes de nos conseillers techniques :

- Les Profiteroles Grand Marnier®
- L'entremets Arc en Ciel
- La bûche glacée Edelweiss



Retrouvez l'utilisation des produits dans les vidéos «L'Astuce des Chefs» JOYBASE PREMIUM FRUIT 100 & INFINITY CREAM 100 !



Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : www.disgroup.fr