



**NEW!**

**JOYBASE *bE Free* Cream**  
**JOYBASE *bE Free* Fruit**

Basi in polvere prive di E-numbers per la realizzazione di gelato artigianale senza additivi  
*Bases in powder without E-numbers to make artisanal gelato without additives*

**irca**  
SINCE 1919



## JOYBASE *bE Free* CREAM

**Base in polvere senza additivi ed aromi per la realizzazione di gelato artigianale al latte.**

*Base in powder without additives and flavourings to make artisanal milk gelato.*

- Clean label
- Senza addensanti
- Senza emulsionanti
- Senza coloranti
- Senza aromi
- Utilizzo a caldo
- Struttura cremosa ed asciutta
- Ottima stabilità in vetrina
- Clean label
- Without thickeners
- Without emulsifiers
- Without colourants
- Without aromas
- Hot process
- Creamy and dry texture
- With a stable structure in the showcase



**Cod. 01070996**  
**10 kg (2,5 kg x 4)**

## JOYBASE *bE Free* FRUIT

**Base in polvere senza additivi ed aromi per la realizzazione di gelato artigianale alla frutta.**

*Base in powder without additives and flavourings to make artisanal fruit gelato.*

- Clean label
- Senza addensanti
- Senza emulsionanti
- Senza coloranti
- Senza aromi
- Utilizzo a freddo
- Struttura cremosa ed asciutta
- Ottima stabilità in vetrina
- Clean label
- Without thickeners
- Without emulsifiers
- Without colourants
- Without aromas
- Cold process
- Creamy and dry texture
- With a stable structure in the showcase



**Cod. 01070994**  
**6,6 kg (1,1 kg x 6)**

### RICETTA BASE

INGREDIENTI:

<b>JOYBASE BE FREE CREAM</b>	g 200
Zucchero	g 120
Panna	g 100
Latte	g 900

Miscelare JOYBASE BE FREE CREAM con lo zucchero e aggiungere gradualmente le polveri nella parte liquida, agitando vigorosamente. Pastorizzare a 85°C.

### RICETTA PER SORBETTO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI:

<b>JOYBASE BE FREE FRUIT</b>	g 1.100
Acqua	g 1.100
Fragole	g 1.850

Miscelare JOYBASE BE FREE FRUIT, acqua e frutta con mixer ad immersione. Lasciar riposare per 10-15 minuti, quindi versare la miscela direttamente nel mantecatore.

### BASIC RECIPE

INGREDIENTS:

<b>JOYBASE BE FREE CREAM</b>	g 200
Sugar	g 120
Cream	g 100
Milk	g 900

Mix JOYBASE BE FREE CREAM with sugar and gradually pour the powder into the liquid part by stirring vigorously. Pasteurize at 85°C.

### STRAWBERRY SORBET RECIPE

INGREDIENTS:

<b>JOYBASE BE FREE FRUIT</b>	g 1.100
Water	g 1.100
Strawberries	g 1.850

Mix JOYBASE BE FREE FRUIT, water and fruit with a hand blender. Leave to rest for 10-15 minutes then pour it directly into the batch freezer.

Ulteriori ricette sono scaricabili da / Download further recipes from: [irca.eu](http://irca.eu)