JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO 3.5

Salsa ai frutti di bosco per variegature con frutta in pezzi.La speciale formulazione mantiene inalterate le qualità della frutta, evitando problematiche di imbrunimento.Scopri l'intero assortimento Joyfruit a disposizione.

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO è un prodotto estremamente versatile e si può usare come variegato a strati per realizzare gelati, cremini gelato, come ripieno di stecchi o bicchierini o decorazioni di torte realizzate con semifreddo o gelato.
Joyfruit è anche un eccellente abbinamento per gelati soft e frozen yogurt.

Corretto utilizzo come variegato

- Prelevare dal secchiello la quantità necessaria di Joyfruit e metterlo preventivamente in frigorifero almeno 1 ora prima dell'applicazione sul gelato, questo diminuirà lo shock termico tra gelato e prodotto e vi aiuterà a prevenire lo scioglimento precoce del gelato.
- Estrarre una parte di gelato dal mantecatore e formare uno strato sul fondo della vaschetta.
- Depositare uno strato di JOYFRUIT e mescolarlo leggermente con il gelato.
- Estrarre dal mantecatore il gelato rimanente e terminare la vaschetta.
- Mettere la vaschetta in abbattitore per 2-3 minuti e successivamente decorare la superficie con un ulteriore strato di JOYFRUIT.

Corretto utilizzo come superficie decorativa di un cremino gelato

- Per realizzare il cremino è necessario estrarre tutto il gelato mantecato e stenderlo nella vaschetta formando uno strato piatto.
- Mettere in abbattitore per 3-5 minuti.
- Depositare su tutta la superficie del gelato uno strato di JOYFRUIT adeguato alla vaschetta (370 grammi per vaschetta piccola e 600 grammi per vaschetta grande).
- Mettere di nuovo in abbattitore per 3-5 minuti.
- Anche in questo caso è consigliabile prelevare preventivamente dal secchiello la quantità necessaria di Joyfruit e metterlo in frigorifero almeno 1 ora prima dell'applicazione, questo ridurrà notevolmente lo scivolamento del variegato in vaschetta, soprattutto quando si utilizzano vetrine molto inclinate.

AVVERTENZE:con tutti i prodotti della gamma JOYFRUIT non è possibile realizzare dei cremini usando degli stampi in silicone.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01030402

CLAIM

Con mirtilli lamponi more e ribes
Senza glutine

MODALITÀ D'USO

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO può essere dosato a piacere.
Miscelare JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

preparato ai frutti di bosco per la gelateria e la pasticceria