JOYFRUIT LAMPONE

GELATO JOYFRUIT

Raspberry sauce with pieces of real fruit, ideal for variegations.Specially designed to preserve natural qualities of fruit and to prevent browning process.Discover the whole Joyfruit range of products.

JOYFRUIT LAMPONE is an extremely versatile product and can be used as a layered variegate to make ice cream, cremino, as a filling for sticks or glasses or cake decorations made with semifreddo or ice cream.
Joyfruit is also an excellent pairing for soft ice cream and frozen yogurt.

Correct use as variegate
• Take the necessary amount of Joyfruit from the bucket and put it in the refrigerator at least 1 hour before application on ice cream, this will decrease the thermal shock between ice cream and product and will help prevent premature melting of ice cream.
• Remove a part of the ice cream from the freezer and form a layer on the bottom of the pan.
• Deposit a layer of JOYFRUIT and mix it lightly with ice cream.
• Remove the remaining ice cream from the freezer and finish the pan.
• Place the tray in the blast chiller for 2-3 minutes and then decorate the surface with an additional layer of JOYFRUIT.

Proper use as a decorative surface of an ice cream cremino
• To make the cremino it is necessary to extract all the creamed ice cream and spread it in the pan forming a flat layer.
• Put into blast chiller for 3-5 minutes.
• Place on the entire surface of the ice cream a layer of JOYFRUIT suitable for the pan (370 grams per small pan and 600 grams per large pan).
• Put into blast chiller again for 3-5 minutes.
•Also in this case it is advisable to take in advance from the bucket the necessary amount of Joyfruit and put it in the refrigerator at least 1 hour before application, this will greatly reduce the slipping of the variegated in the pan, especially when very inclined windows are used.

WARNING: with all products in the JOYFRUIT range it is not possible to make cremino using silicone moulds



MODALITÀ D'USO

Frozen yogurt

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030426

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

Milch

Cross-contaminations

Soja

INFO

Claims
Senza glutine,Elevato contenuto di frutta

Details
Salsa al lampone per variegature con frutta in pezzi.La speciale formulazione mantiene inalterate le qualità della frutta, evitando problematiche di imbrunimento.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

JOYFRUIT LAMPONE 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.

Beschreibung
salsa ai lamponi con frutta intera ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

Denomination
preparato ai lamponi per la gelateria e la pasticceria

Directions for use
JOYFRUIT LAMPONE può essere dosato a piacere.
Miscelare JOYFRUIT LAMPONE prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.