

JOYFRUIT MIRTILLO

GELATO JOYFRUIT

Blueberry 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 MIRTILLO 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



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030405

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No allergens declared for this product.

INFO

Claims

Glutenfrei, hoher Fruchtanteil

Details

Heidelbeersauce für Kreationen mit Fruchtstücken. Die spezielle Rezeptur bewahrt die Eigenschaften der Früchte und verhindert das Braunwerden.

JOYFRUIT HEIDELBEERE ist ein äußerst vielseitiges Produkt und kann als Schichtvariante für die Herstellung von Eiscreme, Cremini-Eiscreme, als Füllung für Eis am Stiel oder Eisbecher oder als Dekoration für Parfaits oder Eiscremetorten verwendet werden.

Joyfruit passt auch hervorragend zu Softeis und Frozen Yogurt.

Richtige Verwendung für die Eiskreation

- Entnehmen Sie die benötigte Menge Joyfruit aus dem Eimer und legen Sie sie mindestens 1 Stunde vor dem Auftragen auf das Eis in den Kühlschrank. Dadurch wird der Temperaturschock zwischen Eis und Produkt verringert und ein vorzeitiges Schmelzen des Eises verhindert.
- Nehmen Sie einen Teil des Eises aus der Eismaschine und formen Sie eine Schicht auf dem Boden der Wanne.
- Geben Sie eine Schicht JOYFRUIT hinzu und vermischen Sie es leicht mit dem Eis.
- Das restliche Eis aus der Eismaschine nehmen und die Schale fertig füllen.
- Die Wanne für 2-3 Minuten in den Schockfroster stellen und anschließend die Oberfläche mit einer weiteren Schicht JOYFRUIT dekorieren.

Korrekte Verwendung als dekorative Oberfläche für ein Cremino-Eis

- Um das Cremino-Eis herzustellen, muss das gesamte gerührte Eis entnommen und in der Wanne zu einer flachen Schicht verteilt werden.
- Für 3-5 Minuten in den Schockfroster stellen.
- Eine Schicht JOYFRUIT, die der Größe der Wanne entspricht (370 Gramm für eine kleine Wanne und 600 Gramm für eine große Wanne), auf der gesamten Oberfläche des Eises verteilen.
- Erneut für 3-5 Minuten in den Schockfroster stellen.
- Auch in diesem Fall ist es ratsam, die benötigte Menge Joyfruit vorab aus dem Eimer zu entnehmen und mindestens 1 Stunde vor der Anwendung in den Kühlschrank zu stellen. Dadurch wird das Verrutschen der



Extraordinary
made simple.

Eiskreation in der Wanne erheblich reduziert, insbesondere bei Verwendung von stark geneigten Vitrinen.

HINWEISE: Mit allen Produkten der JOYFRUIT-Reihe ist es nicht möglich, Cremini mit Silikonformen herzustellen.

Beschreibung

Heidelbeersauce auf Basis von ganzen Früchten, ideal zum Marmorieren und Dekorieren von handwerklich hergestelltem Speiseeis, Softeis, Frozen Yogurt, Parfaits und Desserts.

Denomination

Zubereitung aus Heidelbeeren für Eisdiele und Konditoreien

Directions for use

JOYFRUIT HEIDELBEERE kann nach Belieben dosiert werden.

JOYFRUIT HEIDELBEERE vor Gebrauch mischen, dann die Verpackung sorgfältig verschließen.



Extraordinary
made simple.