

# JOYCREAM SPECULOOS

GELATO JOYCREAM

Cream swirl with **crunchy caramelized biscuits in pieces**. Refined interpretation of the delicious **Belgian Speculoos biscuits** with the unmistakable scent of cinnamon.

You can also use JOYCREAM SPECULOOS as a flavouring cream for a rich and pleasantly spiced ice cream.

It is designed to maintain creaminess and spreadability at negative temperatures.

- 15% speculoos biscuits in pieces
- Without flavouring, only powdered cinnamon
- Creamy and spreadable at negative temperatures
- Can be used both as a swirl and as a flavouring cream



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Milch

Cross-contaminations



Ei



Schalenfrüchte

## INFO

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Advantages

- Cremig und streichfähig auch bei Minustemperaturen
- Vielseitiges Produkt, das sowohl als Variegato als auch als Aromastoff verwendet werden kann.

## Claims

- 15 % karamellierte Spekulatius-Kekse in Stücken
- Ohne Aromastoffe, nur mit Zimtpulver

## Details

Crème für Eiskreationen mit dem typischen Geschmack der köstlichen **belgischen Speculoos-Kekse**. Enthält knusprige Stücke von **karamellisierten Keksen** mit dem unverwechselbaren würzigen Geschmack von **Zimt**. Sie können JOYCREAM SPECULOOS auch als Aromastoff für ein Eis mit üppigen und angenehm würzigem Geschmack verwenden. Es wurde entwickelt, um auch bei Minustemperaturen cremig und streichfähig zu bleiben.

## Beschreibung

Eiscreme mit Spekulatiusgeschmack und karamellisierten Keksstücken. JOYCREAM SPECULOOS, die auch bei einer Temperatur von -15 °C in der Tiefkühltheke streichfähig bleibt.

## Denomination

Halbfertige Süßware für Speiseeis.

## Directions for use

VERWENDUNG ZUR EISKREATIONEN:

JOYCREAM SPECULOOS eignet sich ideal für klassische Eiskreationen. In einer Schale in der Tiefkühltheke bei -15 °C aufbewahrt, behält JOYCREAM SPECULOOS eine cremige und streichfähige Konsistenz, die sich ideal zum Einarbeiten in Eiscreme bei der Zubereitung von Eistüten und Eisbechern eignet. JOYCREAM SPECULOOS erreicht nach 2-3 Stunden bei -15 °C die optimale Konsistenz.

Verwendung als Aromastoff mit der eigenen weißen Basis:

Bei diesem Rezept wird Joycream Speculoos als Aromapaste in einer Dosierung von 20 % verwendet.

Dosierung: 3000 g weiße Basis, 1000 g Joycream Speculoos, 1000 g Milch

Alle Zutaten vermischen, 20-30 Minuten ruhen lassen, wie gewohnt cremig rühren. Nach Belieben mit Joycream Speculoos garnieren.

Schnellrezept: Mit diesem Rezept lässt sich schnell ein ausgezeichnetes Eis mit intensivem Speculoos-Geschmack herstellen, indem man einfach Milch mit Joycream Speculoos mischt und dann cremig rührt.

Dosierung: Joycream Speculoos 2000 g, Vollmilch 2500 g

Gut vermischen, 20-30 Minuten ruhen lassen, wie gewohnt cremig rühren. Nach Belieben mit Joycream Speculoos garnieren.

ACHTUNG: JOYCREAM SPECULOOS muss vor dem Entnehmen aus der Verpackung sorgfältig gemischt werden, bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist.



Extraordinary  
made simple.