# JOYFRUIT ALBICOCCA

HELADO ALEGRÍA

Salsa de albaricoque con trozos de fruta natural, ideal para frutas variadas. Especialmente diseñada para preservar las cualidades naturales de la fruta y evitar que se oscurezca. Descubre toda la gama de productos Joyfruit.

La fruta de la alegría ALBICOCCA es un producto extremadamente versátil y se puede utilizar como cobertura en capas para hacer helado, cremino, como relleno para palitos o vasos o para decorar pasteles hechos con semifrío o helado.
Joyfruit también combina a la perfección con helado suave y yogur helado.

**Uso correcto como variegado**
• Saque la cantidad necesaria de Joyfruit del cubo y colóquela en el refrigerador al menos 1 hora antes de aplicarla sobre el helado. Esto disminuirá el choque térmico entre el helado y el producto y ayudará a prevenir que el helado se derrita prematuramente.
• Saca una parte del helado del congelador y forma una capa en el fondo del molde.
• Extienda una capa de JOYFRUIT y mézclela ligeramente con el helado.
• Saca el helado restante del congelador y termina de preparar la bandeja.
• Coloque la bandeja en el congelador ultrarrápido durante 2-3 minutos y luego decore la superficie con una capa adicional de JOYFRUIT.

**Uso adecuado como superficie decorativa de un cremino de helado**
• Para hacer el cremino es necesario extraer todo el helado cremoso y extenderlo en la sartén formando una capa plana.
• Introducir en un enfriador rápido durante 3-5 minutos.
• Coloque sobre toda la superficie del helado una capa de JOYFRUIT adecuada para el molde (370 gramos por molde pequeño y 600 gramos por molde grande).
• Vuelva a colocarlo en el enfriador rápido durante 3-5 minutos.
•También en este caso es aconsejable tomar con anticipación del cubo la cantidad necesaria de Joyfruit y ponerla en el refrigerador al menos 1 hora antes de la aplicación, esto reducirá en gran medida el deslizamiento de la variegada en la bandeja, especialmente cuando se utilizan ventanas muy inclinadas.

**ADVERTENCIA** : con todos los productos de la gama JOYFRUIT no es posible elaborar cremino utilizando moldes de silicona.



## MODALITÀ D'USO

**Frozen yogurt** **Gelato** **Semifreddo**

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030403

## 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

**Detalles**
Salsa all'albicocca 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 ALBICOCCA 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.

**Descripción**
salsa all'albicocca a base di frutta in pezzi e polpa ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

**Denomination**
preparato all'albicocca per la gelateria e la pasticceria

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