

# ALEGRÍA AMARENA

HELADO ALEGRÍA

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

JOYFRUIT AMARENA 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.



Extraordinary  
made simple.

**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 01030400

## 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

Alto contenido de fruta, sin gluten

### Detalles

Salsa de guinda para veteados con fruta en trozos. La formulación especial mantiene inalteradas las cualidades de la fruta, evitando problemas de pardeamiento.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYFRUIT AMARENA es un producto extremadamente versátil y se puede utilizar como veteado en capas para hacer helados, los típicos helados «cremini», como relleno de palitos o copas o decoraciones de pasteles hechos con semifrío o helado.

Joyfruit es también una excelente combinación para helados suaves y yogur helado.

#### **Uso correcto como veteado**

- Sacar del cubo la cantidad necesaria de Joyfruit y colocarlo previamente en el refrigerador al menos 1 hora antes de la aplicación sobre el helado, esto disminuirá el choque térmico entre el helado y el producto y ayudará a prevenir el derretimiento prematuro del helado.
- Extraer una parte de helado de la mantecadora y formar una capa en el fondo de la cubeta.
- Depositar una capa de JOYFRUIT y mezclarla ligeramente con el helado.
- Extraer de la mantecadora el helado restante y terminar la cubeta.
- Colocar la cubeta en el abatidor durante 2-3 minutos y luego decorar la superficie con una capa adicional de JOYFRUIT.

#### **Uso correcto como superficie decorativa de un helado «cremino»**

- Para hacer el helado «cremino», es necesario extraer todo el helado mantecado y extenderlo en la cubeta formando una capa plana.
- Poner en el abatidor durante 3-5 minutos.
- Depositar sobre toda la superficie del helado una capa de JOYFRUIT adecuada para la cubeta (370 g por cubeta pequeña y 600 g por cubeta grande).
- Poner de nuevo en el abatidor durante 3-5 minutos.
- También en este caso es aconsejable sacar previamente del cubo la cantidad necesaria de Joyfruit y ponerlo en el refrigerador al menos 1 hora antes de la aplicación, esto reducirá en gran medida el deslizamiento del veteado en la cubeta, especialmente cuando se utilizan vitrinas muy inclinadas.

**ADVERTENCIAS:** con todos los productos de la gama JOYFRUIT no es posible realizar helados «cremini» utilizando moldes de silicona.

#### **Descripción**

salsa de guinda a base de frutas enteras y en trozos, ideal para el veteado y la decoración de helados artesanales, helados suaves, yogures helados, semifríos y postres.

#### **Denomination**

preparado con guindas para heladería y pastelería

#### **Directions for use**

JOYFRUIT AMARENA se puede dosificar al gusto.

Mezclar JOYFRUIT AMARENA antes del uso y cerrar bien el envase.



**Extraordinary  
made simple.**