JOYFRUIT AMARENA

HELADO ALEGRÍA

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

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.



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.

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.