

# JOYFRUIT ARANCIA

HELADO ALEGRÍA

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

JOYFRUIT ARANCIA 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.

**AVVERTENZA** : 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 01960037

## 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

### Descrizione

salsa con sabor a naranja ideal para el veteado y la decoración de helados artesanales, helados suaves, yogures helados, semifríos y postres.

### Denominación

preparado con naranjas para heladería y pastelería

### Directions for use



Extraordinary  
made simple.

JOYFRUIT ARANCIA se puede dosificar al gusto.  
Mezclar JOYFRUIT ARANCIA antes del uso y cerrar bien el envase.



Extraordinary  
made simple.