

# JOYA Y CASSIS

HELADO ALEGRÍA

Salsa de grosella negra con trozos de fruta natural, ideal para variedades 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 cassis 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 01030406

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



Extraordinary  
made simple.

JOYFRUIT CASSIS 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 grosellas negras del bosque a base de frutas enteras, ideal para el veteado y la decoración de helados artesanales, helados suaves, yogures helados, semifríos y postres.

#### **Denomination**

preparado con grosellas negras para heladería y pastelería

#### **Directions for use**

JOYFRUIT CASSIS se puede dosificar al gusto.

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



**Extraordinary  
made simple.**