

# ESPECTÁCULOS DE CREMA DE ALEGRÍA

HELADO JOYCREAM

Remolino de crema con **trozos de galletas caramelizadas crujientes**. Interpretación refinada del delicioso **Galletas Speculoos belgas** con el inconfundible aroma a canela.

También puedes usar JOYCREAM SPECULOOS como crema aromatizante para un helado rico y agradablemente especiado.

Está diseñado para mantener su cremosidad y untuosidad a temperaturas bajo cero.

- 15% de galletas speculoos troceadas
- Sin saborizantes, solo canela en polvo
- Cremoso y untable a temperaturas bajo cero.
- Puede utilizarse tanto como remolino como crema aromatizante.



## MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.



Leche

Cross-contaminations



Huevos



Frutos

## INFO

### Advantages

- Cremoso y untable incluso a temperaturas bajo cero
- Producto versátil, utilizable tanto como veteado como aromatizante

### Claims

- 15 % galletas caramelizadas Speculoos en trozos
- Sin aromas, solo con canela en polvo

### Detalles

Crema para veteados con el sabor típico de las deliciosas **galletas belgas Speculoos**.

Contiene inclusiones crujientes de **galleta caramelizada**, con un inconfundible sabor especiado a **canela**.

También puedes utilizar JOYCREAM SPECULOOS como aromatizante para un helado con un sabor rico y agradablemente especiado.

Está diseñado para mantener la cremosidad y la untabilidad incluso a temperaturas bajo cero.

### Descripción

crema para helados con sabor a Speculoos con galletas caramelizadas en trozos. JOYCREAM SPECULOOS logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

### Denomination

producto semielaborado para producción de helados.

### Directions for use

USO COMO VETEADO:

JOYCREAM SPECULOOS es ideal para los veteados clásicos de helados. Colocado en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM SPECULOOS mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados. JOYCREAM SPECULOOS alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.

Uso como aromatizante con su propia base blanca:

Con esta receta se utiliza Joycream Speculoos como pasta aromatizante dosificada al 20 %

Dosis: mezcla base blanca 3000 g, Joycream Speculoos 1000 g, leche 1000 g

Mezclar todos los ingredientes, dejar reposar 20-30 minutos y mezclar como de costumbre. Vetear al gusto con Joycream Speculoos.

Receta rápida: Con esta receta se puede hacer rápidamente un excelente helado de sabor intenso de Speculoos simplemente mezclando leche con Joycream Speculoos y luego mantecando.

Dosis: Joycream Speculoos 2000 g, leche entera 2500 g

Mezclar bien, dejar reposar 20-30 minutos y mezclar como de costumbre. Vetear al gusto con Joycream Speculoos.

ADVERTENCIA: JOYCREAM SPECULOOS debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.



Extraordinary  
made simple.