JOYFRUIT ALBICOCCA

GELÉE FRUIT DE JOIE

Sauce aux abricots avec de vrais morceaux de fruits, idéale pour les panachures. Spécialement conçue pour préserver les qualités naturelles du fruit et éviter le brunissement. Découvrez toute la gamme de produits Joyfruit.

L'albicocca JOYFRUIT est un produit extrêmement polyvalent qui peut être utilisé en couches pour réaliser des crèmes glacées, des crèmes glacées, comme garniture pour des bâtonnets ou des verres, ou encore pour décorer des gâteaux avec du semifreddo ou de la crème glacée.
Joyfruit se marie également à merveille avec la crème glacée molle et le yaourt glacé.

Utilisation correcte comme panaché

• Prélevez la quantité nécessaire de Joyfruit du seau et mettez-la au réfrigérateur au moins 1 heure avant de l'appliquer sur la crème glacée ; cela diminuera le choc thermique entre la crème glacée et le produit et aidera à prévenir la fonte prématurée de la crème glacée.
• Sortez une partie de la glace du congélateur et formez une couche au fond du plat.
• Déposez une couche de JOYFRUIT et mélangez-la légèrement avec la glace.
• Retirez le reste de la glace du congélateur et terminez de remplir le plat.
• Placez le plateau dans le refroidisseur rapide pendant 2 à 3 minutes, puis décorez la surface avec une couche supplémentaire de JOYFRUIT.

Utilisation appropriée comme surface décorative d'un crémino à glace

• Pour réaliser le cremino, il est nécessaire d'extraire toute la crème glacée et de l'étaler dans le moule en formant une couche plate.
• Placer dans le refroidisseur rapide pendant 3 à 5 minutes.
• Déposez sur toute la surface de la glace une couche de JOYFRUIT adaptée au moule (370 grammes par petit moule et 600 grammes par grand moule).
• Remettre dans le refroidisseur rapide pendant 3 à 5 minutes.
•Dans ce cas également, il est conseillé de prélever à l'avance dans le seau la quantité nécessaire de Joyfruit et de la mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant l'application ; cela réduira considérablement le risque de glissement du mélange panaché dans le moule, notamment lorsque des fenêtres très inclinées sont utilisées.

ATTENTION : avec tous les produits de la gamme JOYFRUIT, il n'est pas possible de réaliser des creminos à l'aide de moules en silicone.



MODALITÀ D'USO

Frozen yogurt **Gelato** **Semifreddo**

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030403

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

Détails
Salsa all'albicocca per variegature con frutta in pezzi.La speciale formulazione mantiene inalterate le qualità della frutta, evitando problematiche di imbrunimento.Scopri l'intero assortimento Joyfruit a disposizione.

JOYFRUIT ALBICOCCA è un prodotto estremamente versatile e si può usare come variegato a strati per realizzare gelati, cremini gelato, come ripieno di stecchi o bicchierini o decorazioni di torte realizzate con semifreddo o gelato.
Joyfruit è anche un eccellente abbinamento per gelati soft e frozen yogurt.

Corretto utilizzo come variegato

- Prelevare dal secchiello la quantità necessaria di Joyfruit e metterlo preventivamente in frigorifero almeno 1 ora prima dell’applicazione sul gelato, questo diminuirà lo shock termico tra gelato e prodotto e vi aiuterà a prevenire lo scioglimento precoce del gelato.
- Estrarre una parte di gelato dal mantecatore e formare uno strato sul fondo della vaschetta.
- Depositare uno strato di JOYFRUIT e mescolarlo leggermente con il gelato.
- Estrarre dal mantecatore il gelato rimanente e terminare la vaschetta.
- Mettere la vaschetta in abbattitore per 2-3 minuti e successivamente decorare la superficie con un ulteriore strato di JOYFRUIT.

Corretto utilizzo come superficie decorativa di un cremino gelato

- Per realizzare il cremino è necessario estrarre tutto il gelato mantecato e stenderlo nella vaschetta formando uno strato piatto.
- Mettere in abbattitore per 3-5 minuti.
- Depositare su tutta la superficie del gelato uno strato di JOYFRUIT adeguato alla vaschetta (370 grammi per vaschetta piccola e 600 grammi per vaschetta grande).
- Mettere di nuovo in abbattitore per 3-5 minuti.
- Anche in questo caso è consigliabile prelevare preventivamente dal secchiello la quantità necessaria di Joyfruit e metterlo in frigorifero almeno 1 ora prima dell’applicazione, questo ridurrà notevolmente lo scivolamento del variegato in vaschetta, soprattutto quando si utilizzano vetrine molto inclinate.

AVVERTENZE:con tutti i prodotti della gamma JOYFRUIT non è possibile realizzare dei cremini usando degli stampi in silicone.

Description
salsa all'albicocca a base di frutta in pezzi e polpa ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

Denomination
preparato all'albicocca per la gelateria e la pasticceria

Directions for use
JOYFRUIT ALBICOCCA può essere dosato a piacere.
Miscelare JOYFRUIT ALBICOCCA prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.