JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO

GELÉE FRUIT DE JOIE

Sauce aux fraises des bois avec des fruits en morceaux pour panachés. La formulation spéciale maintient les qualités des fruits inchangées, en évitant les problèmes de brunissement.

JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO est un produit extrêmement polyvalent qui peut être utilisé comme panaché en couches pour réaliser des glaces, des crèmes glacées, comme garniture de bâtonnets ou de verres ou comme décoration de gâteaux à base de parfaits ou de crème glacée. Joyfruit s'associe également parfaitement aux glaces molles et aux yaourts glacés.

Utilisation correcte comme panaché

- Retirer de l'emballage la quantité nécessaire de Joyfruit et la mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant l'application sur la crème glacée, cela diminuera le choc thermique entre la crème glacée et le produit et vous aidera à prévenir la fonte prématurée de la crème glacée.
- Extraire une partie de la crème glacée du mélangeur et former une couche au fond de la cuve.
- Déposer une couche de JOYFRUIT et mélanger légèrement avec la glace.
- Extraire la crème glacée restante du mélangeur et terminer la cuve.
- Mettre la cuve dans la cellule de refroidissement rapide pendant 2-3 minutes, puis décorer la surface avec une couche supplémentaire de JOYFRUIT.

Utilisation correcte comme couverture décorative d'un bâtonnet glacé Pour réaliser le bâtonnet

,

- il est nécessaire d'extraire toute la crème glacée et de l'étaler dans la cuve en formant une couche plate.
- Mettre dans la cellule de refroidissement rapide pendant 3 à 5 minutes.
- Déposer sur toute la surface de la glace une couche de JOYFRUIT adaptée à la cuve (370 grammes par petite cuve et 600 grammes par grande cuve).
- Remettre dans la cellule de refroidissement rapide pendant 3-5 minutes.
  Dans
- ce cas également, il est conseillé de prélever à l'avance la quantité nécessaire de Joyfruit dans l'emballage et de la mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant l'application, ce qui réduira considérablement le glissement du panaché dans la cuve, en particulier lors de l'utilisation de vitrines très inclinées.

MISES EN GARDE : avec tous les produits de la gamme JOYFRUIT, il n'est pas possible de réaliser des bâtonnets glacés en utilisant des moules en silicone.



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030425

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
Teneur élevée en fruits,sans gluten

Détails
Sauce aux fraises des bois avec des fruits en morceaux pour panachés. La formulation spéciale maintient les qualités des fruits inchangées, en évitant les problèmes de brunissement.

JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO est un produit extrêmement polyvalent qui peut être utilisé comme panaché en couches pour réaliser des glaces, des crèmes glacées, comme garniture de bâtonnets ou de verres ou comme décoration de gâteaux à base de parfaits ou de crème glacée.

Joyfruit s’associe également parfaitement aux glaces molles et aux yaourts glacés.

Utilisation correcte comme panaché

- Retirer de l’emballage la quantité nécessaire de Joyfruit et la mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant l'application sur la crème glacée, cela diminuera le choc thermique entre la crème glacée et le produit et vous aidera à prévenir la fonte prématurée de la crème glacée.
- Extraire une partie de la crème glacée du mélangeur et former une couche au fond de la cuve.
- Déposer une couche de JOYFRUIT et mélanger légèrement avec la glace.
- Extraire la crème glacée restante du mélangeur et terminer la cuve.
- Mettre la cuve dans la cellule de refroidissement rapide pendant 2-3 minutes, puis décorer la surface avec une couche supplémentaire de JOYFRUIT.

Utilisation correcte comme couverture décorative d'un bâtonnet glacé Pour réaliser le bâtonnet

,

- il est nécessaire d'extraire toute la crème glacée et de l'étaler dans la cuve en formant une couche plate.
- Mettre dans la cellule de refroidissement rapide pendant 3 à 5 minutes.
- Déposer sur toute la surface de la glace une couche de JOYFRUIT adaptée à la cuve (370 grammes par petite cuve et 600 grammes par grande cuve).
- Remettre dans la cellule de refroidissement rapide pendant 3-5 minutes.
  Dans
- ce cas également, il est conseillé de prélever à l'avance la quantité nécessaire de Joyfruit dans l’emballage et de la mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant l'application, ce qui réduira considérablement le glissement du panaché dans la cuve, en particulier lors de l'utilisation de vitrines très inclinées.

MISES EN GARDE : avec tous les produits de la gamme JOYFRUIT, il n'est pas possible de réaliser des bâtonnets glacés en utilisant des moules en silicone.

Description
sauce aux fraises des bois, idéale pour le marbrage et la décoration de glace artisanale, glace molle, yaourts glacés, parfaits et desserts.

Denomination
préparation aux fraises des bois pour glaces et pâtisseries.

Directions for use
JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO peut être dosée selon le goût.
Mélanger JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO avant l'utilisation, puis refermer soigneusement l'emballage.