

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO

GELÉE FRUIT DE JOIE

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

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO est un produit extrêmement polyvalent qui peut être utilisé comme garniture à plusieurs couches pour la confection de crèmes glacées, de crèmes glacées, comme garniture pour bâtonnets ou verres ou pour la décoration de gâteaux à base de semifreddo ou de 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



Extraordinary
made simple.

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 01030402

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

Aux myrtilles, framboises, mûres et groseilles, Sans gluten

Détails

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



Extraordinary
made simple.

JOYFRUIT FRUTTI 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 fruits des bois à base de fruits entiers, idéale pour le marbrage et la décoration de glace artisanale, glace molle, yaourts glacés, parfaits et desserts.

Denomination

préparation aux fruits de bois pour glaces et pâtisseries.

Directions for use

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO peut être dosée selon le goût.

Mélanger JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO avant l'utilisation, puis refermer soigneusement l'emballage.



Extraordinary
made simple.