

# CITRON VERT JOYFRUIT

GELÉE FRUIT DE JOIE

Sauce au citron vert 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 LIME est un produit extrêmement polyvalent qui peut être utilisé comme base pour la confection de crèmes glacées, de crèmes glacées, comme garniture pour bâtonnets ou verres, ou encore 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 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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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 01960038

#### 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

##### Description

sauce au citron vert, idéale pour le marbrage et la décoration de glace artisanale, glace à l'italienne, yaourts glacés, parfaits et desserts.

##### Denomination

préparation au citron vert pour glaces et pâtisseries.

##### Directions for use



Extraordinary  
made simple.

JOYFRUIT LIME peut être dosée selon le goût.  
Mélanger JOYFRUIT LIME avant l'utilisation, puis refermer soigneusement l'emballage.



Extraordinary  
made simple.