JOYFRUIT AMARENA INSTINCT

GELATO JOYFRUIT

Salsa all'amarena 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 AMARENA INSTINCT 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.



MODALITÀ D'USO

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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030447

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

INFO

Claims
Con il 40% di amarene candite,Senza glutine

Dettagli
Salsa all'amarena per variegature con frutta in pezzi.La speciale formulazione mantiene inalterate le qualità della frutta, evitando problematiche di imbrunimento.

JOYFRUIT AMARENA INSTINCT 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.

irca GROUP Extraordinary made simple.

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.

Descrizione
salsa all'amarena a base di frutta intera ed a pezzi ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

Denominazione
preparato all'amarena per la gelateria e la pasticceria

Modalità d'uso
JOYFRUIT AMARENA INSTINCT può essere dosato a piacere.
Miscelare JOYFRUIT AMARENA INSTINCT prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.