

# JOYFRUIT APPLE PIE

GELATO JOYFRUIT

Salsa al gusto torta di mele 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 APPLE PIE 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



Extraordinary  
made simple.

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 01100299

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessun allergene dichiarato per questo prodotto.

## INFO

### Claims

Elevato contenuto di frutta, Senza glutine

### Dettagli

Salsa al gusto torta di mele per variegature con frutta in pezzi. La speciale formulazione mantiene inalterate le qualità della frutta, evitando problematiche di imbrunimento.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYFRUIT APPLE PIE 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.

#### **Descrizione**

salsa al gusto torta di mele ideale per la variegatura e la decorazione di gelato artigianale, gelato soft, frozen yogurt, semifreddi e desserts.

#### **Denominazione**

prodotto semilavorato per la gelateria e la pasticceria

#### **Modalità d'uso**

JOYFRUIT APPLE PIE può essere dosato a piacere.

Miscelare JOYFRUIT APPLE PIE prima dell'utilizzo, richiudere poi accuratamente la confezione.



**Extraordinary  
made simple.**