

JOYCREAM SPECULOOS

GELATO JOYCREAM

Crema per variegature al gusto tipico di deliziosi **biscotti belgi Speculoos**.

Contiene inclusioni croccanti di **biscotto caramellato**, dall'inconfondibile sapore speziato di **cannella**.

Puoi utilizzare JOYCREAM SPECULOOS anche come aromatizzante per un gelato dal gusto ricco e piacevolmente speziato.

È studiato per mantenere cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.

- 15% biscotti caramellati speculoos in pezzi
- Senza aromi, solo con cannella in polvere
- Cremoso e spalmabile anche a temperature negative
- Prodotto versatile, utilizzabile sia come variegato, sia come aromatizzante



MODALITÀ D'USO



Copertura



Cremino



Gelato



Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Latte

Cross contaminazioni



Uova



Frutta

INFO

Vantaggi

- Cremoso e spalmabile anche a temperature negative

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

- Prodotto versatile, utilizzabile sia come variegato, sia come aromatizzante

Claims

- 15% biscotti caramellati speculoos in pezzi
- Senza aromi, solo con cannella in polvere

Dettagli

Crema per variegature al gusto tipico di deliziosi **biscotti belgi Speculoos**.

Contiene inclusioni croccanti di **biscotto caramellato**, dall'inconfondibile sapore speziato di **cannella**.

Puoi utilizzare JOYCREAM SPECULOOS anche come aromatizzante per un gelato dal gusto ricco e piacevolmente speziato.

È studiato per mantenere cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.

Descrizione

crema per gelati al gusto speculoos con biscotti caramellati in pezzi. JOYCREAM SPECULOOS è in grado di mantenere una consistenza spalmabile anche alla temperatura di -15°C della vetrina freezer.

Denominazione

prodotto semilavorato per gelato.

Modalità d'uso

UTILIZZO COME VARIEGATO:

JOYCREAM SPECULOOS è ideale per la variegatura classica del gelato. Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM SPECULOOS mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette. JOYCREAM SPECULOOS raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

Utilizzo come aromatizzante con la propria base bianca:

Con questa ricetta si utilizza Joycream Speculoos come pasta aromatizzante dosata al 20%

Dosaggio: miscela base bianca g 3000, Joycream Speculoos g 1000, Latte g 1000

Mixare tutti gli ingredienti, lasciare riposare 20-30 minuti, mantecare come di consueto. Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

Ricetta quick: Con questa ricetta si può realizzare velocemente un eccellente gelato dal gusto intenso di Speculoos semplicemente miscelando del latte con Joycream Speculoos e poi mantecando.

Dosaggio: Joycream Speculoos g 2000, Latte intero g 2500

Mixare bene, lasciare riposare 20-30 minuti, mantecare come di consueto. Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

AVVERTENZA: JOYCREAM SPECULOOS deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.



Extraordinary
made simple.