



SORBETTI CON GRANITORE (JOYQUICK)

👤 Livello avanzato

SORBETTI (CON JOYQUICK FRUTTA TOP E JOYPASTE)

JOYQUICK FRUTTA TOP
acqua tiepida
JOYPASTE ALBICOCCA

1.250g
2.900g
400-450g

Miscelare JOYQUICK FRUTTA TOP con acqua, aggiungere JOYPASTE, mixare con il mixer ad immersione, far riposare circa 15 minuti, poi mettere nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostate possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.

SORBETTI (CON JOYQUICK GUSTI SINGOLI)

JOYQUICK ANANAS - (limone, fragola, lampone, pesca gialla, mela verde ecc.)
acqua tiepida

1.250g
2.700g

Miscelare JOYQUICK con acqua, far riposare circa 15 minuti, mixare con mixer ad immersione e poi mettere nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostate possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.