

# **SORBETTI CON GRANITORE (JOYQUICK)**

# SORBETTI (con joyquick frutta top e joypaste)

## INGREDIENTI

JOYQUICK FRUTTA TOP acqua tiepida JOYPASTE ALBICOCCA

#### PREPARAZIONE

1.250g Miscelare JOYQUICK FRUTTA TOP con acqua, aggiungere JOYPASTE, mixare 2.900g con il mixer ad immersione, far riposare circa 15 minuti, poi mettere nel 400-450g 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)**

### INGREDIENTI

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

## PREPARAZIONE

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.