

GRANITA CON JOYPASTE MENTA

Livello avanzato

GRANITA

JOYBASE GRANITA NEUTRA	1.000g
acqua	6.000-7.000g
JOYPASTE alla frutta a scelta	60-70/kg acquag

Procedimento per granite con granitore
Unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versare nel granitore e avviare il programma di raffreddamento/gelatura.

Procedimento per granite mantecate e servite in vaschetta
Unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versare gli ingredienti nel mantecatore ed avviare il programma di mantecazione dedicato alle granite (nel caso in cui il mantecatore ne fosse sprovvisto, mantecare con il programma del gelato avendo cura di estrarre il prodotto quando è ancora fluido).
Estrarre la granita nella vaschetta o nella carapina ed esporla nella vetrina. Rimestarla spesso.