

GRANITA CON JOYPASTE MENTA

GRANITA

INGREDIENTI

JOYBASE GRANITA NEUTRA

acqua JOYPASTE alla frutta a scelta

PREPARAZIONE

1.000g Procedimento per granite con granitore

6.000-7.000g Unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. 60-70/kg acquag 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.