

GRANITE CON GRANITORE (JOYBASE GELATOGELE E JOYPASTE)



Recipe variants:

- GRANITA GUSTI FRUTTA
- GRANITA MENTA
- GRANITA CAFFÈ
- GRANITA CIOCCOLATO



Variant **GRANITE CON GRANITORE (JOYBASE GELATOGELE JOYPASTE)**

GRANITA GUSTI FRUTTA

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

JOYBASE GELATOGELE

Acqua
JOYPASTE

1.300g
3.140g
300g

Miscelare tutti gli ingredienti, miscelare e mettere direttamente nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostare possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **GRANITE CON GRANITORE (JOYBASE GELATOGELE JOYPASTE)**

GRANITA MENTA

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

JOYBASE GELATOGELE

Acqua

JOYPASTE MENTA

1.300g

3.140g

210g

Miscelare tutti gli ingredienti, miscelare e mettere direttamente nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostare possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Variant **GRANITE CON GRANITORE (JOYBASE GELATOGELE JOYPASTE)**

GRANITA CAFFÈ

👤 Livello avanzato



PROCEDIMENTO

JOYBASE GELATOGELE

Acqua

JOYPASTE CAFFÈ

1.300g

3.140g

210g

Miscelare tutti gli ingredienti, miscelare e mettere direttamente nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostare possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **GRANITE CON GRANITORE (JOYBASE GELATOGELE JOYPASTE)**

GRANITA CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

JOYBASE GELATOGELE

ACQUA

Saccarosio

Cacao in polvere

1.300g

3.500g

300g

380g

Miscelare tutti gli ingredienti, miscelare e mettere direttamente nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostare possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.