GELATO ALLA FRUTTA CON JOYBASE BE FREE FRUIT

RICETTA PER PREPARARE UN GELATO ALLA FRUTTA

GELATO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTA FRESCA	g 800-2500
ACQUA	g 500-1900
JOYBASE BE FREE FRUIT	g 1100

PREPARAZIONE

Mixare con mixer ad immersione acqua e JOYBASE BE FREE FRUIT.

Aggiungere la frutta, far riposare per circa 15 minuti e poi mantecare.

AVVERTENZE

E' possibile aggiungere succo di limone per esaltare il gusto della frutta.

Si consiglia di utilizzare frutta fresca o puree di frutta senza zuccheri aggiunti.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER REALIZZARE I TUOI GELATI ALLA FRUTTA

Scarica il PDF della ricetta dove troverai ingredienti e bilanciamenti per realizzare gelati alla frutta per tutti i gusti.

Gelati alla Frutta con Joybase Be Free Fruit - Ricetta con solo frutta fresca

Gusto	Frutta	Acqua	Joybase Be Free Fruit	PESO TOTALE
Albicocca	1850	1100	1100	4050
Amarena	1600	1350	1100	4050
Ananas	1600	1350	1100	4050
Anguria	2500	500	1100	4100
Arancia	1400	1550	1100	4050
Banana	1600	1350	1100	4050
Cassis	1850	1100	1100	4050
Fragola	1850	1100	1100	4050
Frutti di Bosco	1850	1100	1100	4050
Kiwi	1850	1100	1100	4050
Lampone	1850	1100	1100	4050
Lime	800	1900	1100	3800
Limone	800	1900	1100	3800
Mandarino	1400	1550	1100	4050
Mango	1600	1350	1100	4050
Mela	1600	1350	1100	4050
Melone	1850	1100	1100	4050
Mirtillo	1850	1100	1100	4050
Mora	1850	1100	1100	4050
Passion Fruit	800	1900	1100	3800
Pera	1600	1350	1100	4050
Pesca	1850	1100	1100	4050
Pompelmo rosa	1400	1550	1100	4050