JOYCREAM SPECULOOS

GELATO JOYCREAM

Crème pour panachés au goût typique des délicieux **biscuits belges Speculoos**.
Contient des inclusions croquantes de **biscuit caramélisé, au** goût épicé incomparable de **cannelle**.
Vous pouvez également utiliser JOYCREAM SPECULOOS comme aromatisant pour une glace au goût riche et agréablement épicé.
Elle est conçue pour maintenir son onctuosité et son étalabilité même à des températures négatives.
- 15 % de biscuits spéculoos en morceaux
- Sans arôme, uniquement de la cannelle en poudre
- Crémeux et tartinable même à des températures négatives
- Peut être utilisé à la fois comme tourbillon et comme crème aromatisante



MODALITÀ D'USO

Covering

Cremino Chocolates

Ice cream

Semifreddo

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Fruits

INFO

Advantages
- Crémeuse et tartinable même à des températures négatives
- Produit polyvalent, utilisable aussi bien comme panaché que comme aromatisant

Claims
- 15 % de biscuits caramélisés spéculoos en morceaux
- Sans arômes, uniquement avec de la cannelle en poudre

Détails

Crème pour panachés au goût typique des délicieux **biscuits belges Speculoos**.

Contient des inclusions croquantes de **biscuit caramélisé, au** goût épicé incomparable de **cannelle**.
Vous pouvez également utiliser JOYCREAM SPECULOOS comme aromatisant pour une glace au goût riche et agréablement épicé.
Elle est conçue pour maintenir son onctuosité et son étalabilité même à des températures négatives.

Description
crème pour glaces au goût speculoos avec des biscuits caramélisés en morceaux. JOYCREAM SPECULOOS maintient une consistance crèmeuse et étalable même à une température de -15°C.

Denomination
Produit semi-fini pour glaces.

Directions for use
UTILISATION COMME PANACHÉ :
JOYCREAM SPECULOOS est idéale pour panacher les glaces. Dans un bac à glace en vitrine réfrigérée à -15°C, JOYCREAM SPECULOOS maintient une consistance crémeuse et étalable pour la préparation de cornets et de coupes. JOYCREAM SPECULOOS atteint sa consistance optimale après 2-3 heures à -15°C.
Utilisation comme arôme avec sa propre base blanche :
Avec cette recette, on utilise Joycream Speculoos comme pâte aromatisante dosée à 20 %
Dosage : mélange de base blanche g 3000, Joycream Speculoos g 1000, Lait g 1000
Mélanger tous les ingrédients, laisser reposer 20-30 minutes, mélanger comme d'habitude. Panacher à volonté avec Joycream Speculoos.
Recette rapide : Avec cette recette, vous pouvez rapidement réaliser une excellente crème glacée au goût intense de Speculoos en mélangeant simplement du lait avec Joycream Speculoos.
Dosage : Joycream Speculoos g 2000, Lait entier g 2500
Bien mélanger, laisser reposer 20-30 minutes, mélanger comme d'habitude. Panacher à volonté avec Joycream Speculoos.
AVERTISSEMENT : JOYCREAM SPECULOOS doit être soigneusement mélangé jusqu'à complète homogénéité avant le retrait de l'emballage .