

JOYCREAM SPECULOOS

GELATO JOYCREAM

Tourbillon de crème avec **des morceaux de biscuits caramélisés croquants**. Une interprétation raffinée de ce délicieux dessert. **Biscuits belges Speculoos** avec l'incontournable parfum de cannelle.

Vous pouvez également utiliser JOYCREAM SPECULOOS comme crème aromatisante pour une glace riche et agréablement épicée. Il est conçu pour conserver son onctuosité et sa facilité d'étalement 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

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Lait

Cross-contaminations



Oeufs



Fruits

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INFO

Avantages

- Crèmeuse 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 crèmeuse 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 .



Extraordinary
made simple.