JOYFRUIT APPLE PIE

GELATO JOYFRUIT

Molho sabor torta de maçã para variegação com fruta em pedaços. A formulação especial mantém as qualidades da fruta inalteradas, evitando problemas de escurecimento.

A JOYFRUIT APPLE PIE é um produto extremamente versátil e pode ser usada como uma variegada em camadas para fazer sorvetes, sorvetes, como recheio de palitos ou copos ou decorações de bolo feitas com semifreddo ou sorvete.
Joyfruit também é uma excelente combinação para sorvete macio e iogurte congelado.

Uso correto conforme variegado

- Pegue a quantidade necessária de Joyfruit do balde e coloque-a na geladeira pelo menos 1 hora antes de aplicá-la no sorvete, isso reduzirá o choque térmico entre o sorvete e o produto e ajudará a evitar o derretimento prematuro do sorvete.
- Extraia uma porção de sorvete do liquidificador e forme uma camada no fundo da panela.
- Coloque uma camada de JOYFRUIT e misture levemente com o sorvete.
- Remova o sorvete restante do congelador e termine a bandeja.
- Coloque a bandeja no chiller de jateamento por 2-3 minutos e, em seguida, decore a superfície com uma camada adicional de JOYFRUIT.

Uso correto como superfície decorativa de um sorvete

- Para fazer o creme é necessário extrair todo o sorvete e espalhá-lo na bandeja formando uma camada plana.
- Coloque no chiller de jateamento por 3-5 minutos.
- Coloque uma camada de JOYFRUIT adequada para a bandeja em toda a superfície do sorvete (370 gramas por bandeja pequena e 600 gramas por bandeja grande).
- Coloque novamente no chiller de jateamento por 3-5 minutos.
- Também neste caso, é aconselhável tirar a quantidade necessária de Joyfruit do balde e colocá-la na geladeira pelo menos 1 hora antes da aplicação, isso reduzirá muito o deslizamento do variegado na bandeja, especialmente ao usar vitrines muito inclinadas.

AVISOS: com todos os produtos da gama JOYFRUIT não é possível fazer cremini usando moldes de silicone.



MODALITÀ D'USO

Frozen yogurt

Ice cream

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01100299

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em contacto com a nossa equipa.
No allergens declared for this product.

INFO

Claims
Alto teor de frutas,sem glúten

Details
Molho sabor torta de maçã para variegação com fruta em pedaços. A formulação especial mantém as qualidades da fruta inalteradas, evitando problemas de escurecimento.

A JOYFRUIT APPLE PIE é um produto extremamente versátil e pode ser usada como uma variegada em camadas para fazer sorvetes, sorvetes, como recheio de palitos ou copos ou decorações de bolo feitas com semifreddo ou sorvete.
Joyfruit também é uma excelente combinação para sorvete macio e iogurte congelado.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Uso correto conforme variegado

- Pegue a quantidade necessária de Joyfruit do balde e coloque-a na geladeira pelo menos 1 hora antes de aplicá-la no sorvete, isso reduzirá o choque térmico entre o sorvete e o produto e ajudará a evitar o derretimento prematuro do sorvete.
- Extraia uma porção de sorvete do liquidificador e forme uma camada no fundo da panela.
- Coloque uma camada de JOYFRUIT e misture levemente com o sorvete.
- Remova o sorvete restante do congelador e termine a bandeja.
- Coloque a bandeja no chiller de jateamento por 2-3 minutos e, em seguida, decore a superfície com uma camada adicional de JOYFRUIT.

Uso correto como superfície decorativa de um sorvete

- Para fazer o creme é necessário extrair todo o sorvete e espalhá-lo na bandeja formando uma camada plana.
- Coloque no chiller de jateamento por 3-5 minutos.
- Coloque uma camada de JOYFRUIT adequada para a bandeja em toda a superfície do sorvete (370 gramas por bandeja pequena e 600 gramas por bandeja grande).
- Coloque novamente no chiller de jateamento por 3-5 minutos.
- Também neste caso, é aconselhável tirar a quantidade necessária de Joyfruit do balde e colocá-la na geladeira pelo menos 1 hora antes da aplicação, isso reduzirá muito o deslizamento do variegado na bandeja, especialmente ao usar vitrines muito inclinadas.

AVISOS: com todos os produtos da gama JOYFRUIT não é possível fazer cremini usando moldes de silicone.

Descrizione
molho de torta de maçã ideal para a variegação e decoração de sorvete artesanal, sorvete mole, iogurte congelado, semifreddos e sobremesas.

Denomination
produto semielaborado para sorvete e pastelaria

Directions for use
A JOYFRUIT APPLE PIE pode ser dosada conforme desejado.
Misture a JOYFRUIT APPLE PIE antes de usar e feche a embalagem com cuidado.