

# TORTA DE MAÇÃ

## JOYFRUIT

GELATO JOYFRUIT

Molho com sabor de torta de maçã e pedaços de fruta de verdade, ideal para variegamento. Especialmente desenvolvido para preservar as qualidades naturais da fruta e evitar o escurecimento. Descubra toda a linha de produtos Joyfruit.

JOYFRUIT APPLE PIE é um produto extremamente versátil e pode ser usado como cobertura em camadas para fazer sorvete, cremino, como recheio para palitos ou copos, ou para decoração de bolos feitos com semifreddo ou sorvete.

Joyfruit também combina muito bem com sorvete cremoso e iogurte congelado.

### Uso correto como variegado

- Retire a quantidade necessária de Joyfruit do balde e coloque-a na geladeira por pelo menos 1 hora antes de aplicar no sorvete. Isso diminuirá o choque térmico entre o sorvete e o produto, ajudando a evitar o derretimento prematuro do sorvete.
- Retire uma parte do sorvete do congelador e forme uma camada no fundo da forma.
- Coloque uma camada de JOYFRUIT e misture delicadamente com o sorvete.
- Retire o restante do sorvete do congelador e termine de usar a forma.
- Coloque a bandeja no ultracongelador por 2 a 3 minutos e, em seguida, decore a superfície com uma camada adicional de JOYFRUIT.

### Uso adequado como superfície decorativa de um cremino de sorvete

- Para fazer o cremino, é necessário retirar todo o sorvete cremoso e espalhá-lo na forma, formando uma camada uniforme.
- Coloque no resfriador rápido por 3 a 5 minutos.
- Coloque sobre toda a superfície do sorvete uma camada de JOYFRUIT adequada para a forma (370 gramas para forma pequena e 600 gramas para forma grande).
- Coloque novamente no resfriador rápido por 3 a 5 minutos.
- Neste caso também, é aconselhável retirar antecipadamente do balde a quantidade necessária de Joyfruit e colocá-la na geladeira por pelo menos 1 hora antes da aplicação. Isso reduzirá bastante o

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

deslizamento da variegada na forma, principalmente quando se utilizam janelas muito inclinadas.

**ATENÇÃO** : com todos os produtos da linha JOYFRUIT, não é possível fazer cremino 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.



Extraordinary  
made simple.

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 cremiini 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.



**Extraordinary  
made simple.**