

LÂMPADA DE FRUTA DA ALEGRIA

GELATO JOYFRUIT

Molho de framboesa com 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 LAMPONE 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.



Extraordinary
made simple.