

# MANGA JOYFRUIT

GELATO JOYFRUIT

Molho de manga 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 MANGO 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 deslizamento da variegada na forma, principalmente quando se utilizam janelas muito inclinadas.

**ATENÇÃO** : com todos os produtos da linha JOYFRUIT,



Extraordinary  
made simple.

não é possível fazer cremino usando moldes de silicone.



## MODALITÀ D'USO



Frozen yogurt



Ice cream



Semifreddo

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030460

## 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

Sem glúten, alto teor de frutas

### Details

Calda de manga para variegados com pedaços de fruta. A formulação especial mantém as qualidades da fruta inalteradas, evitando problemas de escurecimento.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

JOYFRUIT MANGO é um produto extremamente versátil e pode ser utilizado como variegado em camadas para fazer sorvetes, cremes de sorvete, como recheio de picolés ou copinhos ou decorações de tortas feitas com semifreddo ou sorvete.

Joyfruit também é uma excelente combinação para sorvete soft e iogurte congelado.

### **Uso correto como variegado**

- Retire do balde a quantidade necessária de Joyfruit e leve previamente à geladeira por 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 precoce do sorvete.
- Retire uma parte do sorvete da máquina de sorvete e forme uma camada no fundo da bandeja.
- Coloque uma camada de JOYFRUIT e misture levemente com o sorvete.
- Retire o sorvete restante da sorveteira e termine a bandeja.
- Coloque a bandeja no resfriador por 2-3 minutos e, em seguida, decore a superfície com mais uma camada de JOYFRUIT.

### **Uso correto como superfície decorativa de um creme de sorvete**

- Para fazer o creme, é necessário retirar todo o sorvete batido e espalhá-lo na bandeja, formando uma camada uniforme.
- Coloque no resfriador por 3-5 minutos.
- Espalhe sobre toda a superfície do sorvete uma camada de JOYFRUIT adequada à bandeja (370 gramas para bandejas pequenas e 600 gramas para bandejas grandes).
- Coloque novamente no resfriador por 3-5 minutos.
- Neste caso também é recomendável retirar previamente do balde a quantidade necessária de Joyfruit e mantê-la na geladeira por 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 linha JOYFRUIT não é possível preparar cremes usando moldes de silicone.

### **Descrizione**

calda de manga com pedaços e polpa de fruta, ideal para variegados e decoração de sorvetes artesanais, sorvetes soft, iogurtes congelados, semifreddos e sobremesas.

### **Denomination**

preparado de manga para sorveterias e confeitarias

### **Directions for use**

JOYFRUIT MANGO pode ser dosado a gosto.

Misture JOYFRUIT MANGO antes de usar e feche bem a embalagem após o manuseio.



**Extraordinary  
made simple.**