JOYCREAM SPECULOOS

GELATO JOYCREAM

Creme para variegações com o sabor típico dos deliciosos **biscoitos belgas Speculoos**.
Contém inclusões crocantes de **biscoito caramelizado**, com o inconfundível aroma de **canela**.
Você também pode usar o JOYCREAM SPECULOOS como aromatizante para um sorvete rico e agradavelmente picante.
Ele é projetado para manter a cremosidade e a espalhabilidade mesmo em temperaturas negativas.
- 15% de biscoitos speculoos em pedaços
- Sem aromatizantes, apenas canela em pó
- Cremoso e fácil de espalhar mesmo em temperaturas negativas.
- Pode ser usado tanto para decorar quanto como creme aromatizante.



MODALITÀ D'USO

Covering

Cremino Chocolates

Ice cream

Semifreddo

irca GROUP Extraordinary made simple.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Eggs



Nuts

INFO

Advantages
- Cremoso e fácil de espalhar, mesmo em baixas temperaturas
- Produto versátil, utilizável tanto como variegado quanto como aromatizante

Claims
- 15% de pedaços de biscoito caramelizado speculoos
- Sem aromatizantes, apenas com canela em pó

Details

Creme para variegações com o sabor típico dos deliciosos **biscoitos belgas Speculoos**.

Contém inclusões crocantes de **biscoito caramelizado**, com o inconfundível aroma de **canela**.
Você também pode usar o JOYCREAM SPECULOOS como aromatizante para um sorvete rico e agradavelmente picante.
Ele é projetado para manter a cremosidade e a espalhabilidade mesmo em temperaturas negativas.

Descrizione
creme para sorvetes sabor de speculoos com pedaços de biscoitos caramelizados. JOYCREAM SPECULOOS mantém consistência cremosa e espalhável mesmo à temperatura de -15°C na vitrine do freezer.

Denomination
produto semielaborado para sorvetes.

Directions for use
USE COMO VARIEGADO:
JOYCREAM SPECULOOS é ideal para a variação clássica de sorvetes. Colocado em uma cuba no freezer a -15°C, o JOYCREAM SPECULOOS mantém uma textura cremosa e fácil de espalhar, ideal para ser incorporado ao sorvete durante a preparação de casquinhas e copinhos. JOYCREAM SPECULOOS atinge a consistência ideal após 2-3 horas a -15°C.
Use como aromatizante com sua própria base branca:
Esta receita usa Joycream Speculoos como uma pasta aromatizante dosada a 20%
Dosagem: 3000 g de mistura de base branca, 1000 g de Joycream Speculoos, 1000 g de leite
Misture todos os ingredientes, deixe repousar por 20-30 minutos, bata como de costume. Acrescentar a gosto com Joycream Speculoos.
Receita rápida: Com esta receita é possível preparar rapidamente um excelente sorvete com sabor intenso de Speculoos, simplesmente misturando leite com Joycream Speculoss e depois batendo.
Dosagem: Joycream Speculoos 2000 g, Leite integral 2500 g
Misture bem, deixe repousar por 20-30 minutos, bata como de costume. Acrescentar a gosto com Joycream Speculoos.
AVISO: JOYCREAM SPECULOOS deve ser completamente misturado até ficar completamente homogêneo antes de ser retirado da embalagem.