

# JOYCREAM SPECULOOS

GELATO JOYCREAM

Creme em espiral com **pedaços crocantes de biscoito caramelizado**. Uma interpretação refinada do delicioso **Biscoitos Speculoos belgas**. Com o aroma inconfundível de canela.

Você também pode usar o JOYCREAM SPECULOOS como creme aromatizante para um sorvete rico e agradavelmente temperado.

Foi desenvolvido para manter a cremosidade e a facilidade de espalhar 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

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010133

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals



Soybeans



Milk

Cross-contaminations



Eggs



Nuts

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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 variações 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 Speculoos 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.



Extraordinary  
made simple.