



JOYQUICK FRUTTA TOP 7.5

Base neutra completa, pronta all'uso, per la realizzazione di gelato artigianale alla frutta con la sola aggiunta di frutta fresca e/o aromatizzanti in pasta. È gluten-free, priva di derivati del latte e contiene solo grassi vegetali non idrogenati, che rendono il gelato più cremoso, stabile e caldo al palato. Adatta all'impiego a freddo.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070680

CLAIM

MODALITÀ D'USO

JOYQUICK FRUTTA TOP _____ 1.25 kg (un sacchetto)

acqua _____ 2.6 litri

pasta aromatizzante/frutta__ a scelta del gelatiere

Aggiungere JOYQUICK FRUTTA TOP all'acqua, aggiungere la pasta aromatizzante e/o la frutta, miscelare con mixer o frusta fino a completa dispersione e lasciare riposare.

Versare poi la miscela direttamente nel mantecatore.

RICETTE CONSIGLIATE PER REALIZZARE GELATI ALLA FRUTTA CON "JOYQUICK FRUTTA TOP", PASTE AROMATIZZANTI "JOYPASTE" E FRUTTA.

GUSTO ACQUA FRUTTA LATTE ZUCCHERO JOYQUICK JOYPASTE TOTALE

ALBICOCCA 2600 500 / 120 1250 260 4730 AMARENA 2600 500 / 120 1250 260 4730

ANANAS 2600 500 / 110 1250 260 4720 ANGURIA 2600 500 / 150 1250 260 4760

ARANCIA 2600 500 / 120 1250 260 4730 BANANA / 500 2600 0 1250 260 4610

FRAGOLA 2600 500 / 120 1250 260 4730 F.BOSCO 2600 500 / 120 1250 260 4730

LAMPONE 2600 500 / 120 1250 260 4730 LIMONE 2600 500 / 120 1250 260 4730

MANDARINO 2600 500 / 120 1250 260 4730 MANGO 2600 500 / 120 1250 260 4730

MELA V. 2600 500 / 120 1250 260 4730 MELONE 2600 500 / 120 1250 260 4730

MIRTILLO 2600 500 / 120 1250 260 4730 MORA 2600 500 / 120 1250 260 4730 PERA

2600 500 / 120 1250 260 4730 PESCA 2600 500 / 120 1250 260 4730

Note: Miscelare tutti gli ingredienti, mixare con mixer ad immersione, far riposare per circa 15 minuti e poi mantecare.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelati.