



GELATO ALLA FRUTTA CON JOYBASE DELYMIX 50

RICETTA PER PREPARARE UN GELATO ALLA FRUTTA

GELATO ALLA FRUTTA CON JOYPASTE

INGREDIENTI

ACQUA	g 1000
ZUCCHERO	g 210-280
JOYBASE DELYMIX 50	g 50
JOYPASTE ALLA FRUTTA A SCELTA	g 120
JOYPLUS TRIM	g 40
JOYPLUS FIBRA MIX	g 45
SVELTO	g 2.5

PREPARAZIONE

Miscelare a secco JOYBASE DELYMIX 50, JOYPLUS TRIM, JOYPLUS FIBRA MIX e zucchero, aggiungere tutti gli altri ingredienti.

Mixare con mixer ad immersione, far riposare per circa 15 minuti ed infine mantecare.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER REALIZZARE I TUOI GELATI ALLA FRUTTA

Puoi realizzare i tuoi gelati alla frutta utilizzando:

- solo le nostre JOYPASTE (dunque senza l'utilizzo di frutta) come illustrato in questa ricetta
- le nostre JOYPASTE e frutta, in polpa o puree
- solo frutta, in polpa o puree

Scarica il PDF della ricetta dove troverai ingredienti e bilanciamenti per realizzare gelati alla frutta per tutti i gusti.

Scopri la gamma di [paste aromatizzanti JOYPASTE](#)

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se utilizzi puree con 10% di zucchero ricordati di togliere la stessa quantità di zucchero dalla ricetta

Gelati alla Frutta con Joybase Delymix 50 - Ricetta con solo JOYPASTE

Frutta	Acqua	Latte	Zucchero	Joybase Delymix 50	Joypaste	Joyplus Trim	Joyplus Fibramix	Svelto I78/C	Succo di Limone	PESO TOTALE
Albicocca	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Amarena	1000	0	280	50	120	40	45	2.5	0	1537.5
Ananas	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Anguria	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Arancia	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Arancia rossa Sicilia	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Banana	0	1000	210	50	120	20	30	3	15	1448
Cassis	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Fragola	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Frutti di Bosco	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Kiwi	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Lampone	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Lime	1000	0	255	50	120	40	45	2.5	0	1512.5
Limone	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Mandarino	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Mango	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Mela Verde	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Melone	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Mirtillo	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Mora	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Passion Fruit	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Pera	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Pesca	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5
Pompelmo rosa	1000	0	250	50	120	40	45	2.5	0	1507.5

Gelati alla Frutta con Joybase Delymix 50 - Ricetta con JOYPASTE e frutta fresca

Frutta	Frutta Fresca	Acqua	Latte	Zucchero	Joybase Delymix 50	Joypaste	Joyplus Trim	Joyplus Fibramix	Svelto 178/C	Succo di Limone	PESO TOTALE
Albicocca	400	600	0	230	50	50	40	35	2.5	0	1407.5
Amarena	400	600	0	255	50	50	40	40	2.5	0	1437.5
Ananas	400	600	0	220	50	50	40	35	2.5	0	1397.5
Anguria	1000	0	0	220	50	70	35	45	2.5	0	1422.5
Arancia	550	450	0	220	50	50	40	50	2.5	0	1412.5
Arancia rossa Sicilia	550	450	0	225	50	50	40	50	2.5	0	1417.5
Banana	400	150	450	150	45	60	30	20	4	15	1324
Cassis	400	600	0	255	50	60	40	35	2.5	0	1442.5
Fragola	400	600	0	235	50	60	40	40	2.5	0	1427.5
Frutti di Bosco	400	600	0	235	50	60	40	40	2.5	0	1427.5
Kiwi	400	600	0	230	50		40	40	2.5	0	1362.5
Lampone	400	600	0	235	50	60	40	40	2.5	0	1427.5
Lime	300	700	0	280	50	50	55	50	2.5	0	1487.5
Limone	300	700	0	280	50	50	55	50	2.5	0	1487.5
Mandarino	550	450	0	210	50	50	40	50	2.5	0	1402.5
Mango	400	600	0	220	50	60	40	30	2.5	0	1402.5
Mela Verde	400	600	0	225	50	60	40	35	2.5	0	1412.5
Melone	400	600	0	225	50	70	40	35	2.5	10	1432.5
Mirtillo	400	600	0	235	50	60	40	35	2.5	0	1422.5
Mora	400	600	0	235	50	60	40	35	2.5	0	1422.5
Passion Fruit	400	600	0	230	50	60	40	30	2.5	0	1412.5
Pera	400	600	0	230	50	60	35	35	2.5	10	1422.5
Pesca	400	600	0	245	50	60	45	35	2.5	0	1437.5
Pompelmo rosa	550	450	0	237	50	50	40	50	2.5	0	1429.5

Gelati alla Frutta con Joybase Delymix 50 - Ricetta con solo frutta fresca

Frutta	Frutta Fresca	Acqua	Latte	Zucchero	Joybase Delymix 50	Joyplus Trim	Joyplus Fibramix	Svelto 178/C	Succo di Limone	PESO TOTALE
Albicocca	500	500	0	240	50	40	35	5	10	1380
Amarena	500	500	0	250	50	45	30	5	10	1390
Ananas	500	500	0	220	50	40	0	5	10	1325
Anguria	1000	0	0	250	50	45	35	5	10	1395
Arancia	550	450	0	240	50	50	40	5	0	1385
Arancia rossa Sicilia	550	450	0	240	50	50	40	5	0	1385
Banana	400	100	500	230	50	15	0	5	15	1315
Cassis	400	600	0	270	50	50	40	5	0	1415
Fragola	600	400	0	240	50	40	40	5	10	1385
Frutti di Bosco	600	400	0	240	50	40	40	5	10	1385
Kiwi	600	400	0	240	50	45	40	5	10	1390
Lampone	600	400	0	240	50	40	40	5	10	1385
Lime	300	700	0	300	50	50	45	5	0	1450
Limone	300	700	0	300	50	50	45	5	0	1450
Mandarino	550	450	0	240	50	40	50	5	0	1385
Mango	400	600	0	195	45	0	0	5	15	1260
Mela Verde	600	400	0	230	50	35	30	5	10	1360
Melone	450	550	0	250	50	40	35	5	10	1390
Mirtillo	600	400	0	240	50	40	40	5	10	1385
Mora	600	400	0	240	50	40	40	5	10	1385
Passion Fruit	350	650	0	200	50	25	30	5	10	1320
Pera	600	400	0	225	50	35	20	5	10	1345
Pesca	600	400	0	245	50	45	20	5	10	1375
Pompelmo rosa	500	500	0	260	50	45	50	5	0	1410