



GELATO ALLA FRUTTA CON JOYLIFE FRUTTASTEVI VEGAN

RICETTA PER PREPARARE UN GELATO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTA FRESCA	g 800 - 2500
ACQUA - BOLLENTE	g 500 - 2200
JOYLIFE FRUTTASTEVI VEGAN	g 1050
TOTALE	g 4050

PREPARAZIONE

Mixare con mixer ad immersione JOYLIFE FRUTTASTEVI VEGAN e acqua bollente.

Aggiungere la frutta, far riposare per circa 15 minuti, dunque mantecare.

AVVERTENZE

E' possibile aggiungere succo di limone per esaltare il gusto della frutta.

Si consiglia di utilizzare frutta fresca o puree di frutta senza zuccheri aggiunti.

STEP 2

PREPARAZIONE

PER REALIZZARE I TUOI GELATI ALLA FRUTTA

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

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 Joylife Fruttastevia Vegan - Ricetta con solo frutta fresca

Gusto	Frutta	Acqua	Joylife Frutta Stevia	PESO TOTALE
Albicocca	2000	1000	1050	4050
Amarena	1600	1400	1050	4050
Ananas	1600	1400	1050	4050
Anguria	2500	500	1050	4050
Arancia	1400	1600	1050	4050
Banana	1600	1400	1050	4050
Cassis	2000	1000	1050	4050
Fragola	2000	1000	1050	4050
Frutti di Bosco	2000	1000	1050	4050
Kiwi	2000	1000	1050	4050
Lampone	2000	1000	1050	4050
Lime	1000	2000	1050	4050
Limone	1000	2000	1050	4050
Mandarino	1400	1600	1050	4050
Mango	1600	1400	1050	4050
Mela	1600	1400	1050	4050
Melone	2000	1000	1050	4050
Mirtillo	2000	1000	1050	4050
Mora	2000	1000	1050	4050
Passion Fruit	800	2200	1050	4050
Pera	1600	1400	1050	4050
Pesca	2000	1000	1050	4050
Pompelmo rosa	1400	1600	1050	4050