JOYCREAM SPECULOOS 5

Crema per variegature al gusto tipico di deliziosi **biscotti belgi Speculoos**.

Contiene inclusioni croccanti di **biscotto caramellato**, dall'inconfondibile sapore speziato di **cannella**.

Puoi utilizzare JOYCREAM SPECULOOS anche come aromatizzante per un gelato dal gusto ricco e piacevolmente speziato.

È studiato per mantenere cremosità e spalmabilità anche a temperature negative.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01010133

CLAIM

- 15% biscotti caramellati speculoos in pezzi

- Senza aromi
solo con cannella in polvere

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

UTILIZZO COME VARIEGATO:
JOYCREAM SPECULOOS è ideale per la variegatura classica del gelato. Posto in una vaschetta nel banco freezer a -15°C JOYCREAM SPECULOOS mantiene una consistenza cremosa e spalmabile ideale per essere inserito a piacere nel gelato durante la preparazione di coni e coppette. JOYCREAM SPECULOOS raggiunge la consistenza ottimale dopo 2-3 ore a -15°C.

Utilizzo come aromatizzante con la propria base bianca:
Con questa ricetta si utilizza Joycream Speculoos come pasta aromatizzante dosata al 20%
Dosaggio: miscela base bianca g 3000, Joycream Speculoos g 1000, Latte g 1000
Mixare tutti gli ingredienti, lasciare riposare 20-30 minuti, mantecare come di consueto. Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

Ricetta quick: Con questa ricetta si può realizzare velocemente un eccellente gelato dal gusto intenso di Speculoos semplicemente miscelando del latte con Joycream Speculoss e poi mantecando.
Dosaggio: Joycream Speculoos g 2000, Latte intero g 2500
Mixare bene, lasciare riposare 20-30 minuti, mantecare come di consueto.
Variegare a piacere con Joycream Speculoos.

AVVERTENZA: JOYCREAM SPECULOOS deve essere accuratamente miscelato fino a completa omogeneità prima del prelievo dalla confezione.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato per gelato.