



SORBETTI CON GRANITORE (JOYQUICK)

SORBETTI (con joyquick frutta top e joypaste)

INGREDIENTI

JOYQUICK FRUTTA TOP	g 1.250
ACQUA TIEPIDA	g 2.900
JOYPASTE ALBICOCCA	g 400-450

PREPARAZIONE

Miscelare JOYQUICK FRUTTA TOP con acqua, aggiungere JOYPASTE, mixare con il mixer ad immersione, far riposare circa 15 minuti, poi mettere nel granitore con il programma adeguato.

Le temperature da impostate possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.

SORBETTI (con joyquick gusti singoli)

INGREDIENTI

JOYQUICK ANANAS - (LIMONE, FRAGOLA, LAMPONE, PESCA GIALLA, MELA VERDE ECC.)	g 1.250
ACQUA TIEPIDA	g 2.700

PREPARAZIONE

Miscelare JOYQUICK con acqua, far riposare circa 15 minuti, mixare con mixer ad immersione e poi mettere nel granitore con il programma adeguato. Le temperature da impostate possono variare da un minimo di -4°C ad un massimo di -6°C.