

GELATO ALLA FRUTTA CON JOYLIFE PURAFRUTTA VEG

RICETTA PER PREPARARE UN GELATO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





GELATO ALLA FRUTTA MEDIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTA FRESCA	g 2000	Mixare con mixer ad immersione JOYLIFE PURAFRUTTA VEG e acqua.
ACQUA	g 1000	Aggiungere la frutta, far riposare per circa 15 minuti, dunque mantecare.
JOYLIFE PURAFRUTTA VEG	g 900	AVVERTENZE
TOTALE	g 3900	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

Utilizza solo frutta in pezzi o puree senza l'aggiunta di zuccheri



Gelati alla Frutta con Joylife Purafrutta Veg - Ricetta con solo frutta fresca

Gusto	Frutta	Acqua	Joylife Purafrutta Veg	PESO TOTALE
Albicocca	2000	1000	900	3900
Amarena	1600	1400	900	3900
Ananas	1600	1400	900	3900
Anguria	2000	1000	900	3900
Arancia	1400	1600	900	3900
Banana	1600	1400	900	3900
Cassis	2000	1000	900	3900
Fragola	2000	1000	900	3900
Frutti di Bosco	2000	1000	900	3900
Kiwi	2000	1000	900	3900
Lampone	2000	1000	900	3900
Lime	1000	2000	900	3900
Limone	1000	2000	900	3900
Mandarino	1400	1600	900	3900
Mango	1600	1400	900	3900
Mela	1600	1400	900	3900
Melone	2000	1000	900	3900
Mirtillo	2000	1000	900	3900
Mora	2000	1000	900	3900
Passion Fruit	800	2200	900	3900
Pera	1600	1400	900	3900
Pesca	2000	1000	900	3900
Pompelmo rosa	1400	1600	900	3900

