



## SORBETTI CON GRANITORE (JOYQUICK)

### SORBETTI (CON JOYQUICK FRUTTA TOP E JOYPASTE)

---

#### INGREDIENTI

JOYQUICK FRUTTA TOP  
ACQUA TIEPIDA  
JOYPASTE ALBICOCCA

g 1.250  
g 2.900  
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.)  
ACQUA TIEPIDA

g 1.250  
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.