GRANITA CON JOYPASTE ALLA FRUTTA

GRANITA

INGREDIENTI

JOYBASE GRANITA NEUTRA	g 1.000
ACQUA	g 6.000-7.000
JOYPASTE ALLA FRUTTA A SCELTA	g 100/kg acqua

PREPARAZIONE

Procedimento per granite con granitore

Unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare nel granitore e avviare il programma di raffreddamento/gelatura.

Procedimento per granite mantecate e servite in vaschetta

Unire tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare gli ingredienti nel mantecatore ed avviare il programma di mantecazione dedicato alle granite (nel caso in cui il mantecatore ne fosse sprovvisto, mantecare con il programma del gelato avendo cura di estrarre il prodotto quando è ancora fluido).

Estrarre la granita nella vaschetta o nella carapina ed esporla nella vetrina.

Rimestarla spesso.