

joyfruit Semifreddo

joyfruit Variegato



JOYFRUIT



JOYGELATO

Finest Italian Gelato



joyfruit Semifreddo

Tutti i prodotti della gamma JOYFRUIT possono essere utilizzati sia per farcire che per decorare i vostri semifreddi, steccati, conetti, bicchierini, monoporzioni e torte.

All products in the JOYFRUIT range may be used both to fill and to decorate your semifreddi, ice-cream on a stick, small cones, cups, single-servings and cakes.

Come si fa un semifreddo?

How do you make a Semifreddo?

Realizzare la base semifreddo con TENDER DESSERT, aromatizzarla con JOYPASTE a piacere e depositarla in uno stampo di silicone oppure in cerchi, conetti, bicchierini ecc. Farcire con uno strato di JOYFRUIT e richiudere con dell'altra base. Porre in abbattitore, rimuovere dallo stampo ove necessario e decorare. Inoltre è possibile abbinare i prodotti delle gamme JOYCREAM e JOYCOUVERTURE alle vostre ricette.

Make the base for the semifreddo with TENDER DESSERT, flavour it as you like with JOYPASTE and pour it into a silicone mould or into small rings, cones, cups, etc. Spread a layer of JOYFRUIT and cover with some of the semifreddo base. Put into a blast chiller, remove the mould when necessary and decorate. Products from the JOYCREAM and JOYCOUVERTURE ranges may also be used for your recipes.



joyfruit Variegato

Tutti i prodotti della gamma JOYFRUIT possono essere utilizzati per variegare e decorare i vostri gelati, mantenendo una consistenza cremosa e spalmabile a -15°C

All the products from the JOYFRUIT range may be used to marble, decorate your ice-cream and they keep a creamy and spreadable consistency at -15°C .

Come si fa una variegatura? *How can you use a Variegato?*

Estrarre una parte di gelato dal mantecatore e formare uno strato sul fondo della vaschetta. Depositare uno strato di JOYFRUIT e mescolarlo con il gelato. Estrarre il gelato rimanente, porre in abbattitore per 2-3 minuti e successivamente decorare la superficie con un ulteriore strato di JOYFRUIT.

Take out a part of the ice-cream from the batch freezer and form a layer on the bottom of the ice-cream pan. Spread a layer of JOYFRUIT and mix it with the ice-cream. Take out the remaining ice-cream, put it into a blast chiller for 2-3 minutes and then decorate the surface with another layer of JOYFRUIT.



JOYFRUIT ALBICOCCA / JOYFRUIT APRICOT (3,5 KG)

Salsa all'albicocca per variegature / *Apricot sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT AMARENA / JOYFRUIT AMARENA CHERRY (3,5 KG)

Salsa all'amarena per variegature / *Amarena cherry sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT AMARENA INSTINCT (3,5 KG)

Salsa all'amarena per variegature – senza coloranti e aromi artificiali
Amarena cherry sauce for swirls and decorations - no artificial colors and flavors

JOYFRUIT APPLE PIE (3,5 KG)

Salsa al gusto torta di mele per variegature / *Apple pie flavoured sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT ARANCIA / JOYFRUIT ORANGE (3,5 KG)

Salsa all'arancia per variegature / *Orange sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT CASSIS (3,5 KG)

Salsa al cassis per variegature / *Cassis sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT FICO VERDE / JOYFRUIT GREEN FIG (3,5 KG)

Salsa al fico verde per variegature / *Green fig sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT FRAGOLA / JOYFRUIT STRAWBERRY (3,5 KG)

Salsa alla fragola per variegature / *Strawberry sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO / JOYFRUIT WILD STRAWBERRIES (3,5 KG)

Salsa alle fragoline di bosco per variegature
Wild strawberry sauce for swirls and decorations

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES (3,5 KG)

Salsa ai frutti di bosco per variegature / *Wild berries sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT LAMPONE / JOYFRUIT RASPBERRY (3,5 KG)

Salsa al lampone per variegature / *Raspberry sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT LIME (3,5 KG)

Salsa al lime per variegature / *Lime sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT MANGO (3,5 KG)

Salsa al mango per variegature / *Mango sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT MIRTILLO / JOYFRUIT BLUEBERRY (3,5 KG)

Salsa al mirtillo per variegature / *Blueberry sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT PERA / JOYFRUIT PEAR (3,5 KG)

Salsa alla pera per variegature / *Pear sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT PESCA / JOYFRUIT PEACH (3,5 KG)

Salsa alla pesca per variegature / *Peach sauce for swirls and decorations*

JOYFRUIT TROPICAL (3,5 KG)

Salsa ai frutti tropicali per variegature / *Tropical fruit sauce for swirls and decorations*

joyfruit Semifreddo



Cubo al Cioccolato e Pesche

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ricetta semifreddo al cioccolato / *Chocolate semifreddo recipe:*

Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g	950
Acqua / Water	g	50
TENDER DESSERT	g	300
JOYPASTE COCOA INTENSE	g	100-110

Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere una struttura morbida ma non completamente montata. Aggiungere JOYPASTE COCOA INTENSE e miscelare delicatamente.

Whip together cream, water and TENDER DESSERT in a planetary mixer until you get a soft texture without being completely whipped. Add JOYPASTE COCOA INTENSE and mix gently.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI / OTHER USED PRODUCTS
JOYCREAM SUPREMO, JOYFRUIT PESCA / JOYFRUIT PEACH



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ricetta semifreddo al cioccolato / *Chocolate semifreddo recipe:*

Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g	950
Acqua / Water	g	50
TENDER DESSERT	g	300
JOYPASTE COCOA INTENSE	g	100-110

Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere una struttura morbida ma non completamente montata. Aggiungere JOYPASTE COCOA INTENSE e miscelare delicatamente.

Whip together cream, water and TENDER DESSERT in a planetary mixer until you get a soft texture without being completely whipped. Add JOYPASTE COCOA INTENSE and mix gently.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI / OTHER USED PRODUCTS
JOYFRUIT LAMPONE / JOYFRUIT RASPBERRY, MIRROR LAMPONE / MIRROR RASPBERRY



Igloo ai Frutti di Bosco

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ricetta semifreddo alla vaniglia / *Vanilla semifreddo recipe:*

Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g	1000
TENDER DESSERT	g	300
JOYPASTE VANIGLIA / VANILLA		
Madagascar Bourbon	g	30

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida.

Whip all the ingredients in a planetary mixer until you get a soft texture.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI / OTHER USED PRODUCTS
JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO / JOYFRUIT WILD BERRIES



Strawberry Moon

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ricetta semifreddo Besamemucho / *Besamemucho semifreddo recipe:*

Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g	1000
TENDER DESSERT	g	300
JOYPASTE BESAMEMUCHO	g	50

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida.

Whip all the ingredients in a planetary mixer until you get a soft texture.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI / OTHER USED PRODUCTS

- JOYCREAM PISTACCHIO / JOYCREAM PISTACCHIO
- JOYCOUVERTURE FRAGOLA / JOYCOUVERTURE STRAWBERRY
- JOYFRUIT FRAGOLA / JOYFRUIT STRAWBERRY
- JOYTOPPING FRAGOLA / JOYTOPPING STRAWBERRY



Semifreddo Pistacchio e Mirtilli

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ricetta semifreddo alla vaniglia / *Vanilla semifreddo recipe:*

Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g	1000
TENDER DESSERT	g	300
JOYPASTE VANIGLIA CARIBE		
JOYPASTE VANILLA CARIBE	g	30

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fin ad ottenere una struttura morbida.

Whip all the ingredients in a planetary mixer until you get a soft texture.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI / OTHER USED PRODUCTS

- JOYFRUIT MIRTILLO / JOYFRUIT BLUEBERRY,
- JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE



Mojito al cucchiaino

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Ricetta semifreddo al Mojito / *Mojito semifreddo recipe:*

Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g	1000
TENDER DESSERT	g	250
JOYPASTE MENTA / JOYPASTE MINT	g	15-20
Rhum	g	40-50
Zucchero di canna grezzo / Raw cane sugar	g	50

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida.

Whip all the ingredients in a planetary mixer until you get a soft texture.

ALTRI PRODOTTI UTILIZZATI / OTHER USED PRODUCTS

- JOYFRUIT LIME

joyfruit Variiegato



Croccantino all'Amarena

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Miscela base (creme)	
White base (milk ice-cream)	g 4000
TOTALE / TOTAL	g 4000
JOYFRUIT AMARENA INSTINCT	q.b. / at will
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b. / at will
GOCCE DI AMARETTO	
AMARETTO DROPS	q.b. / at will



Mimosa ai Frutti Tropicali

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Miscela base (creme)	
White base (milk ice-cream)	g 4000
JOYPASTE ZABAIONE TRADITION	g 280
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	
JOYPASTE CUSTARD	g 200
Panna (35% m.g.) / Cream (35% fat)	g 600
TOTALE / TOTAL	g 5080
JOYFRUIT TROPICAL	q.b. / at will
GOCCE DI MERINGA / MERINGUE DROPS	q.b. / at will
Cubetti di pan di spagna / Sponge cake cubes	q.b. / at will



Belle Hélène

INGREDIENTI / INGREDIENTS

JOYBASE GELATOGEL	g 1300
Acqua / Water	g 2100
JOY NOIR PEROU 85%	g 900
JOYPLUS PROSOFT	g 180
SVELTO 178/C	g 15
TOTALE / TOTALE	g 4495
JOYFRUIT PERA / JOYFRUIT PEAR	q.b. / at will



Mandorlarancia

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Miscela base (creme)		
White base (milk ice-cream)	g	4000
JOYPASTE MANDORLA		
JOYPASTE ALMOND	g	200
TOTALE / TOTAL	g	4200
JOYFRUIT ARANCIA		
JOYFRUIT ORANGE	q.b. / at will	
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b. / at will	



Ricotta e Fichi

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Miscela base (creme)		
White base (milk ice-cream)	g	4000
JOYPASTE RICOTTA	g	400
Ricotta fresca / Fresh Ricotta cheese	g	600
Panna / Cream	g	200
TOTALE / TOTAL	g	5200
JOYFRUIT FICO VERDE		
JOYFRUIT GREEN FIG	q.b. / at will	



Pavlova

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Miscela base (creme)		
White base (milk ice-cream)	g	4000
JOYGELATO CHEPANNA!	g	120
TOTALE / TOTAL	g	4120
JOYFRUIT FRAGOLA		
JOYFRUIT STRAWBERRY	q.b. / at will	
GOCCE DI MERINGA / MERINGUE DROPS	q.b. / at will	