



CREMINO

CRUMBLE

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	g	3500
NATA 35%	g	350
TOTALE	g	3850
JOYCREAM CRUMBLE	g	Q.B.

MEZCLAR con turmix todos los ingredientes e introducir en mantecadora.

HACER una capa tipo cremino JOYCREAM CRUMBLE en el medio

CUBRIR la parte superior con JOYCREAM CRUMBLE y JOYGRANELA CRUMBLE

DECORAR



CREMINO YOGURT

FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES		
JOYQUICK YOGURT	g	1200
LECHE ENTERA	g	2000
YOGURT DESNATADO	g	500
TOTAL	g	3700
JOYCREAM FRUTOS ROJOS	g	Q.B.

MEZCLAR con turmix todos los ingredientes e introducir en mantecadora.

HACER una capa tipo cremino JOYCREAM FRUTOS ROJOS en el medio

CUBRIR la parte superior con JOYCREAM FRUTOS ROJOS

DECORAR con frutos rojos naturales



CREMINO CHOCOLATE BLANCO

MORELLINO

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 100 MIX	Gr	3000
RENO BIANCO 38/40	Gr	450
JOYPASTE CHOCOLATE BLANCO	Gr	300
LECHE ENTERA	Gr	300
TOTAL	Gr	4050

CALENTAR a 70°/75° una parte de Base Leggera 100

AÑADIR RENO BLANCONCO 38/40, JOYPASTA CHOCOLATE BLANCO y la leche.

MEZCLAR con turmix

AÑADIR el resto de base y mantecar.

Introducir una capa en el medio de Joycream Morellino y otra al final.

Decorar con granillo de avellana y decoracion de chocolate.

CREMINO

NOCCIOLATA BLANCA

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	g	3500
NATA 35%	g	250
TOTAL	g	3750
JOYCREAM NOCCIOLATA BLANCA	g	Q.B.

MEZCLAR con turmix todos los ingredientes e introducir en mantecadora.

HACER una capa tipo cremino JOYCREAM NOCCIOLATA BLANCA en el medio

CUBRIR la parte superior con JOYCREAM NOCCIOLATA BLANCA

DECORAR con CRUNCHY BEADS CHOCOLATE NEGRO (irca)



CREMINO

SUPREMO

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	g	3500
NATA 35%	g	250
TOTAL	g	3750
JOYCREAM SUPREMO	g	Q.B.

MEZCLAR con turmix todos los ingredientes e introducir en mantecadora.
HACER una capa tipo cremino JOYCREAM SUPREMO en el medio
CUBRIR la parte superior con JOYCREAM SUPREMO
DECORAR



CREMINO

DONATELLO

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	g	3500
JOYPASTA DONATELLO	g	300
TOTAL	g	3800
JOYCREAM DONATELLO	g	Q.B.

MEZCLAR con turmix todos los ingredientes e introducir en mantecadora.

HACER una capa tipo cremino JOYCREAM DONATELLO en el medio

CUBRIR la parte superior con JOYCREAM DONATELLO

DECORAR Coco en trozos, bombon de coco,coco rallado y decoracion de chocolate blanco



AMORENERO NOCCIOLATA CHOC

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	Gr	4000
JOYPASTE AMORENERO	Gr	200
NATA 35%	Gr	500
TOTALE	Gr	4700
JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC		Q.B.

MEZCLAR con un turmix todos los ingredientes y mantecar.

VETEAR CON JOYCREAM NOCCIOLATA CHOC.

DECORAR con napolitanas de chocolate.



EXTRACHOCSTEVIA

INGREDIENTES		
AGUA 85°	g	2500
JOYBENESSERE EXTRACHOC STEVIA VEG	g	1600
TOTAL	g	4100

MEZCLAR el agua con la JOYBENESSERE EXTRACHOC STEVIA VEG
MADURAR 10/15 minutos y mantecar.



CREMASTEVIA YOGURT SIN AZUCAR

INGREDIENTES		
LECHE SIN LACTOSA 85°	g	850
JOYBENESSERE CREMASTEVIA	g	900
YOGURT SIN LACTOSA	g	2000
ZUMO DE LIMON	g	50
TOTAL	g	3800

MEZCLAR con el turmix la leche con JOYBENESSERE CREMASTEVIA

MADURAR 10/15 minutos

AÑADIR el yogurt sin lactosa y el zumo de limon y mantecar



CREMASTEVIA AVELLANA

INGREDIENTES		
BEBIDA DE ARROZ 85°	g	2800
JOYBENESSERE CREMASTEVIA VEG	g	900
JOYPASTA AVELLANA PREMIUM	g	350
TOTALE	g	4050

Calentar la bebida de arroz y **MEZCLAR** todos los ingredientes

DEJAR MADURAR 10/15 minutos y mantecar.

Decorar con Avellanas enteras (irca)



BESAMEMUCHO

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	Gr	4000
JOYPASTE BESAMEMUCHO	Gr	160
NATA 35%	Gr	500
TOTALE	Gr	4660
JOYCREAM BESAMEMUCHO		Q.B.

MEZCLAR con un turmix todos los ingredientes y mantecar.

VETEAR CON JOYCREAM BESAMEMUCHO.

DECORAR con Avellanas a trozos y decorar labios de chocolate.



BANOFFEE CROCANT

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA MIX 100	Gr	4000
JOYPASTA BANOFFEE	Gr	320
TOTAL	Gr	4320
JOYCREAM TOFFEE		Q.B.
JOYGRANILLO DE CROCANT		Q.B.

MEZCLAR con turmix la BASE LEGGERA MIX 100 con JOYPASTA BANOFFEE y mantecar.

VETEAR con JOYCREAM TOFFEE.

DECORAR con JOYGRANILLO DE CROCANT.



CHOCOLATE NARANJA CRUMBLE

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 100 MIX	g	3500
JOYPASTA BISCOTTO PREMIUM	g	160
JOYPASTA TRADICION PASTELERA	g	40
TOTAL	g	3700
JOYCOUVERTURE EXTRA DARK		Q.B.
JOYCREAM CRUMBLE		Q.B.
JOYCRUMBLE GRANELLA		Q.B.
JOYFRUIT NARANJA		Q.B.

MEZCLAR la Base Leggera 100 MIX con JOYPASTA BISCOTTO PREMIUM, JOYPASTA TRADICION PASTELERA y mantecar.

VETEAR con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK, JOYCREAM CRUMBLE, JOYCRUMBLE GRANELA y JOYFRUIT NARANJA

DECORAR con palitos de chocolate a la naranja Luxchocolat y naranja en rodajas (blitz ice)



CHEESECAKE CRUMBLE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 100 MIX	Gr	3500
JOYPASTA BISCOTTO PREMIUM	Gr	160
JOYPASTA TRADICION PASTELERA	Gr	40
JOYGELATO CHEESECAKE	Gr	120
TOTAL	Gr	3820
JOYCREAM FRUTOS ROJOS		Q.B.
JOYCRUMBLE GRANELLA		Q.B.

MEZCLAR la Base Leggera 100 MIX con JOYPASTA BISCOTTO PREMIUM, JOYPASTA TRADICION PASTELERA, JOYGELATO CHEESECAKE y mantecar.
VETEAR con JOYCREAM FRUTOS ROJOS.
DECORAR con JOYCRUMBLE GRANELA.



JOYQUICK LECHE MADAGASCAR

INGREDIENTES		
JOYQUICK LECHE MADAGASCAR	g	1500
LECHE ENTERA CALIENTE 70º	g	3000
TOTAL	g	4500

MEZCLAR con turmix la leche CALIENTE y el JOYQUICK LECHE MADAGASCAR 46%,
dejar reposar algunos minutos y mantecar.

Decorar con tabletas Mono- Origen JOY Leche Madagascar 46%



CROISSANT DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 100 MIX	g	4000
JOYPASTA TRADICION PASTELERA	g	200
NATA 35%	g	200
TOTAL	g	4400
JOYFRUIT ALBARICOQUE	g	Q.B.

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecedora
VETEAR con JOYFRUIT ALBARICOQUE.

DECORAR con mini croissant.



JOYQUICK NOIR PERU

INGREDIENTES		
JOYQUICK NOIR PEROU 85%	Gr	1800
AGUA 85°	Gr	2200
TOTAL	Gr	4000

MEZCLAR con turmix el agua caliente y el JOYQUICK NOIR PEROU, dejar reposar algunos minutos e introducir en mantecadora



PISTACHO BRONTE DOP

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 50 MIX	g	4000
JOYPAST PISTACHO BRONTE DOP	g	500
SAL	g	5
TOTAL	g	4505

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecadora
DECORAR con Pistachos Enteros



AVELLANA IGP

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 50 MIX	g	4000
JOYPASTE AVELLANA PIAMONTE IGP	g	480
TOTAL	g	4480

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecedora
DECORAR con Avellanas Enteras (irca)



AVELLANA IGP

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 50 MIX	g	4000
JOYPASTE AVELLANA PIAMONTE IGP	g	480
TOTAL	g	4480

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecedora
DECORAR con Avellanas Enteras (irca)



GOLOSA PREMIUM

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 100 MIX	Gr	4000
JOYGELATO CHEPANNA	Gr	120
NATA 35%		200
TOTAL	Gr	4320
JOYCREAM NOCCIOLATA ICE PREMIUM	Gr	Q.B.

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecedora
VETEAR con JOYCREAM NOCCIOLATA ICE PREMIUM
DECORAR con tabletas de chocolate



MALAGA

INGREDIENTES		
BASE LEGGERA 100 MIX	Gr	4000
JOYPASTA MALAGA	g	240
NATA 35%		200
TOTAL	g	4440
JOYCREAM MALAGA	g	Q.B.

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecadora

VETEAR con JOYCREAM MALAGA

DECORAR con el JOYCREAM MALAGA

BROWNIES NUEZ

INGREDIENTES		
ACQUA 85°	g	2500
JOYQUICK EXTRA DARK	g	1600
JOYPASTA NUEZ	g	60
TOTAL	g	4160
JOYCOUVERTURE EXTRA DARK	g	Q.B.

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecedora
VETEAR con JOYCOUVERTURE EXTRA DARK
DECORAR con trozos de Brownies y Nuez



BORA BORA

INGREDIENTES		
BASE JOYBASE LEGGERA 100 MIX	Gr	4000
JOYGELATO COCO	Gr	240
NATA 35%	Gr	200
TOTAL	Gr	4440
JOYFRUIT LIMA	Gr	Q.B.

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecedora

VETEAR con Joyfruit Lima

DECORAR con Lima Fresca (BLITZ ICE), Coco en trozos Y Coco rallado



PISTACHO VERDE 100%

INGREDIENTES		
BASE JOYBASE LEGGERA 50 MIX	Gr	4000
JOYPASTA PISTACHO VERDE 100%	Gr	480
SAL FINA	Gr	5
TOTAL	Gr	4485
JOYCREAM PISTACHO ICE	Gr	Q.B.

MEZCLAR todos los ingredientes e introducir en mantecadora
VETEAR con Joycream Pistacho Ice
DECORAR con Pistachos