

GEVULD SPECULAAS

ijs



Gevuld Speculaas ijs

Gevuld speculaas is een ware Sinterklaas traktatie en is dé perfecte wisselsmaak in uw vitrine in deze feestelijke periode.

INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Marsepein pasta MEC3	200 g
Cookies® Spicy MEC3	Naar wens
Lotus® speculoos crunch	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 200 gram marsepein pasta toe aan 4000 gram basismix.
2. Roer het geheel goed door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Draai het ijs af en spatel de Cookies® spicy door het ijs heen.
4. Decoreer het geheel met dezelfde variegato en Lotus® speculoos crunch.

TIP

1. Ter decoratie kunt u grote stukken gevuld speculaas in het ijs steken voor een echt wow-effect.

Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op laan.nl
Wilt u ook op de hoogte blijven van onze laatste nieuwtjes, recepten en acties? Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief.

De Hoefsmid 35
1851PZ Heiloo

T. 072-5331425
E. info@laan.nl

www.laan.nl