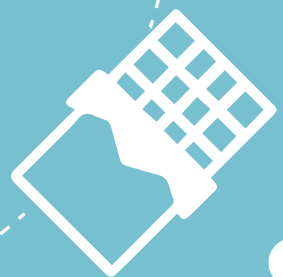


# ISLOLLY'S



# Ijslolly's

*Laat u inspireren door verschillende smakencombinaties.  
Ijslolly's zijn een leuk product om uw seizoen mee te  
verlengen en in te zetten rond de feestdagen.*

## INGREDIËNTEN

### IJSLOLLY KANEEL - MELKCHOCOLADE

Volle melk	3500 g
Base tipo M MEC3	1200 g
Kaneel pasta MEC3	310 g
Melkchocolade couverture tipo M MEC3	Naar wens
Srok strooisel MEC3	Naar wens

### IJSLOLLY WITTE CHOCOLA - PISTACHE

Volle melk	3500 g
Base tipo M MEC3	1200 g
Chocolade wit pasta MEC3	400 g
Pistache krokant variegato Elenka	Naar wens
Pistache couverture tipo M MEC	Naar wens
Pistache stukjes	Naar wens

### IJSLOLLY KOKOS - WITTE CHOCOLA

Volle melk	3500 g
Base tipo M MEC3	1200 g
Kokos pasta Pernigotti	310 g
Quella chocolade/hazelnoot MEC3	Naar wens
Chocolade wit couverture tipo M MEC3	Naar wens
Kokosvlokken strooisel MEC3	Naar wens

## BEREIDINGSWIJZE

1. Maak uw mix en draai het ijs af.
2. Vul een siliconen ijslolly mal of schep ronde bollen met uw ijsknijper.
3. Steek houten ijslollystokjes in het ijs.
4. Zet het ijs voor +/- 30 minuten in de shockvriezer.
5. Verwarm ondertussen de couverture in de magnetron tot het geheel vloeibaar is.
6. Haal het ijs uit de shockvriezer en dip het ijs in de couverture.
7. Decoreer het ijs met strooisel of een andere kleur couverture.

## TIPS

1. Experimenteer met het dippen van de ijslolly's in verschillende couvertures. Door de verschillende kleuren chocolade krijgen de ijslolly's een luxe uitstraling en zien er ook erg aantrekkelijk uit.
2. Decoreer de ijslolly's direct na het dippen met een strooisel naar keuze. De strooisel blijft plakken terwijl de couverture uithardt.
3. Verkoop ijslolly's niet alleen los, maar bijvoorbeeld ook in een doosje met 10 stuks.

**Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op [laan.nl](http://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  
F. 072-5338326

[www.laan.nl](http://www.laan.nl)