

LION



Chocola



Karamel





Lion

Chocola karamel

Lion® is een chocoladereep met een ruw en stoer uiterlijk. De combinatie van chocola, karamel en krokante granen geeft Lion® een stevige bite die door velen geliefd is. Ons recept evenaart de smaak van Lion® met natuurlijk dé echte Lion® crunch.

INGREDIËNTEN

3000 g
210 g
45 g

Witte basismix
Wafel pasta MEC3
Dolce latte pasta MEC3

Naar wens
Naar wens
Naar wens

Quello® crunchy MEC3
Melkchocolade couverture tipo M MEC3
Lion® crunch Nic

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 210 gram wafel pasta en 45 gram dolce latte pasta toe aan 3000 gram basismix.
2. Roer het geheel door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Verwarm ondertussen de couverture in de magnetron totdat het geheel vloeibaar is.
4. Draai het ijs af en spatel de Quello crunchy, couverture en lion crunch door het ijs heen.
5. Decoreer het geheel met dezelfde variegato's en crunch.

TIPS

1. Door de Lion® crunch te gebruiken mag u dit ijsje de naam geven: "made with Lion®" of "gemaakt met Lion®".
2. Kijk ook eens op onze webshop voor ons gehele assortiment A-merk crunches: Oreo®, Lotus®, KitKat®, Lonka® en Daim®.

Hou ons website voor nieuwe producten, recepten en acties

De Hoefsmid 35
1851PZ Heiloo

T. 072-5331425
F. 072-5338326

www.laan.nl