

# MARSEPEIN & ABRIKOZEN



*caramel*



# Marsepein & abrikozen met caramel crumble

*Kom in zomerse sferen met een ijsje dat zich onderscheidt. Met de verfijnde smaak van marsepein en de toevoeging van abrikozen en karamel creëert u een echte ambachtelijke smaakbeleving voor uw klanten.*

## INGREDIËNTEN

Melk basis	1000 g
Marsepein pasta MEC3	80 g
Abrikozen variegato	Naar wens
Caramel crumble MEC3	Naar wens

## BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 80 gram marsepein pasta toe aan 1000 gram melk basismix.
2. Roer het geheel goed door en draai het ijs af. Voeg tijdens het uitdraaien de abrikozen variegato en caramel crumble in lagen toe.
3. Decoreer het geheel met extra abrikozen variegato en caramel crumble.

## TIPS

1. Voeg verse abrikozen toe voor een extra frisse uitstraling.
2. Gebruik deze smaakcombinatie als 'smaak van de week' of 'smaak van de maand' en zet de voorkant van deze receptenkaart als mooi promotiemateriaal op uw counter of vitrine.

**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  
E. [info@laan.nl](mailto:info@laan.nl)

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