

IJSTAART

# ROCHER®

*hazelnoot*



# Rocher®

## hazelnoot ijstaart

### INGREDIËNTEN

Hazelnoot ijs  
Chocolade kapsel  
Quella® crunchy

#### *Semifreddo*

Verse slagroom 1000 g  
Base semifreddo perfetto MEC3 200 g

#### *Mecrock glazuur*

Mecrok variegato MEC3 850 g  
Melkchocolade couverture tipo M MEC3 150 g

#### *Chocolade Quella® ganache*

Quella® 400 g  
Melkchocolade callets Alunga Cacao Barry 140 g  
Pure chocolade callets Inaya Cacao Barry 80 g  
Roomboter 20 g  
Verse slagroom (gekookt) 360 g

❄️ in de (shock)vriezer zetten.

### BEREIDINGSWIJZE

1. Neem een hoge taartring en druk een vorm uit de kapsel. Snij een extra randje van het kapsel af, zodat de bodem niet zichtbaar is in de ijstaart.
2. Smeer een laagje Quella® crunchy over het kapsel heen. ❄️
3. Vul de taartring eerst met een dunne laag semifreddo en zorg dat de rand goed bedekt is. ❄️
4. Vul vervolgens de taartring met hazelnoot ijs.
5. Top af met een dun laagje semifreddo. ❄️
6. Haal de ijstaart uit de shockvriezer en los het taartje.
7. Bedek het taartje met de Mecrock glazuur. ❄️
8. Decoreer geheel met de chocolade Quella® ganache, hazelnoten en het welbekende "gouden" chocolaatje.

**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)