

Romige

BOSSBESSEN

Chocola





Romige Bosbessen cremino

Cremino is ijs opgebouwd uit lagen. Een creatieve manier om uw ijs eens op een andere manier te presenteren. Laat uw eigen creativiteit de vrije loop en bedenk verrassende smaak- en kleurcombinaties.

Laan presenteert u: cremino romige bosbessen.

INGREDIËNTEN

2000 g	Witte basismix
1000 g	Sorbetmix 28 à 30 brix
300 g	Bosbes pasta MEC3
Naar wens	Quella milky MEC3
Naar wens	Fanta crumble neutraal Elenka
Naar wens	Quell'altro (donkere chocolade) MEC3

BEREIDINGSWIJZE

1. Gebruik een brede vitrinebak en begin eerst met een laag Quella milky en fanta crumble en zet de bak in de shockvriezer.
2. Meng de sorbetmix en de basismix en voeg hieraan 300 gram bosbes pasta toe en draai het ijs af.
3. Schep ongeveer de helft van het bosbessenijs op de Quella milky met crumble en strijk het geheel glad.
4. Doe vervolgens hierop een goede laag fanta crumble en schep daarna hierop de rest van het bosbessenijs en strijk het geheel ook weer glad.
Zet de bak even 10 min in de shockvriezer.
5. Dek het ijs af met een laag Quell'altro en decoreer de bovenste laag met extra crumble en wat verse bosbessen.

TIPS

1. Maak met een andere kleur Quella mooie figuren in de bovenste laag Quell'altro.
2. Een cremino is het beste te scheppen met een smeerlepel

Kijk voor ons gehele assortiment en inspiratie op [laan.nl](https://www.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
1851 PZ Heiloo**

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

www.laan.nl