

Romige

SINAASAPPEL

stracciatella



*met
gember*



Romige Sinaasappel stracciatella met gember

Een leuk oranje recept: een combinatie van sinaasappel op room-basis en pure chocolade met een speciale bite van de gember variegato. Sowieso een verrassend en lekker recept voor in uw vitrine, maar ook goed om in te zetten tijdens Koningsdag!

INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Bloedsinaasappel arancio Elenka	240 g
Gember variegato MEC3	Naar wens
Stracciatella Fluida Pasta Pernigotti	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 240 gram bloedsinaasappel arancio toe aan 4000 gram basismix.
2. Roer het geheel goed door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Smelt ondertussen de stracciatella chocolade.
4. Draai het ijs af en spatel eerst de stracciatella chocolade door het ijs en vervolgens de gember variegato.
5. Decoreer het geheel met dezelfde variegato, sinaasappelschijfjes en pure chocolade stukken.

TIPS

1. Serveer dit ijsje op een oranje hoorntje, om het oranje gevoel te vergroten op Koningsdag!
2. Maakt u uw stracciatella liever met pure chocolade callets? Meng dan 7 à 8% zonnebloemolie óf 12% cacaoboter door de gesmolten callets heen. Zo voorkomt u dat de chocolade te hard wordt.
3. Kidsproof ijsje maken? Laat dan de gember variegato weg. Veel kinderen zijn (nog) geen fan van gember.

Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op 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

www.laan.nl