



SALTY BACON

Choco Rum



Choco Rum Salty bacon

EEN STOERE SMAAK

Ingrediënten

3000 gram	Melkbasis
165 gram	Cacao amaro poeder
165 gram	Chocolade callets puur Inaya Cacao
150 gram	Rum 43% / sterke drank
230 gram	Verse (boeren) melk
180 gram	Stracciatella fluida pasta
naar wens	Gebakken bacon / spek

Bereidingswijze

Smelt de cacao callets en voeg daar cacao poeder, rum en 200 gram basis aan toe. Roer dit glad en voeg de rest van de basis en de melk toe.

Laat dit tien minuten rusten en giet het in de ijsmachine.

Bak de bacon/spek in een pan. Laat deze uitlekken tot een droge en krokante bacon. Smelt de stracciatella fluida pasta en meng de stukjes bacon erdoorheen.

Spatel het bacon/stracciatella mengsel tijdens het afdraaien door het ijs en laat het uitharden in de shock-freezer gedurende 10 minuten.



Tip

Dit lekkere ijsje is niet alleen een echte 'eye-catcher', maar ook een unieke smaakbeleving. Trakteer uw klanten op dit ijsje en post deze gekke ijscreatie op social media voor een grotere online zichtbaarheid. Promoot het rond Vaderdag als een stoere smaak voor de mannen en vaders.

Nic.

DELIVERING
DELIGHTS
TOGETHER

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.

Laan

Laan Heiloo BV.
De Hoefsmid 35,
1851PZ Heiloo

E: info@laan.nl
W: www.laan.nl
T: 072-5331425