

SPICY CHOCOLATE

infusion



pillig!



Spicy

chocolate infusion

Romig chocolade ijs mét pit. De spicy chocolate infusion is een verrassend, maar erg lekker ijsje, waar uw smaakpapillen continue verrast zullen worden door de intense smaak van de pure chocolade, de scherpe smaak van de Habanero peper en de zoete smaak van de framboos variegato. Een combinatie van smaken die elkaar perfect uitbalanceren.

INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Sorbetmix 40° brix	300 g
Chocolade callets puur Inaya Cacao Barry	500 g
Cacao amaro poeder Elenka	100 g
Habanero peper	10-16 g
Gekonfijte sinaasappel of mandarijn zestes	15-20 g
Framboos variegato MEC3	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Weeg alle bovenstaande ingrediënten af.
2. Voeg 500 gram Inaya callets en 100 gram cacao poeder samen in een kom met 1 à 1,5 liter melkmix.
3. Verwarm dit totdat u een mooie homogene massa hebt. Vul dit geheel aan met de rest van de melkmix en de sorbetmix en roer het geheel goed door.
4. Snij de Habanero peper extra fijn en voeg dit, samen met de gekonfijte sinaasappel of mandarijn zestes aan 1/3 van de mix toe en laat dit een nacht intrekken in de koeling.
5. Voeg de volgende dag de mixen bij elkaar en roer goed door.
6. Draai het ijs af en spatel de framboos variegato door het ijs heen.
7. Decoreer het geheel met dezelfde variegato en eventueel mooie chocolade decoraties en verse frambozen.

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