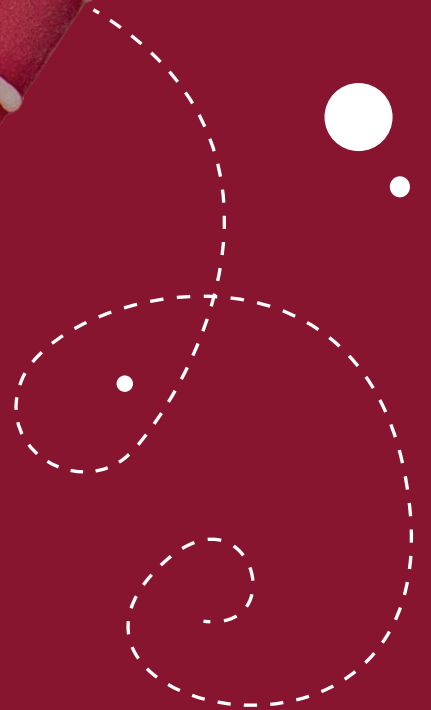
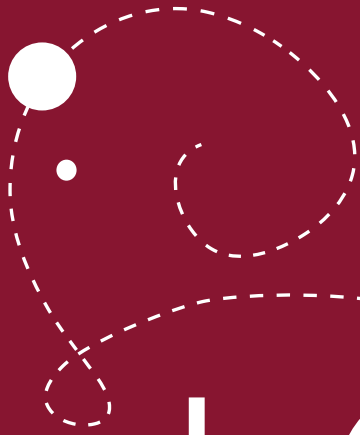


Valentijn

LOLLY'S



Valentijn Lolly's

Ijsslolly's zijn een leuk product om uw ijsseizoen mee te verlengen of als extra service naar uw klanten toe. Nu speciaal voor Valentijn: ijsslolly's om met je geliefde te delen!

INGREDIËNTEN

Melk	1500 g
Base tipo M MEC3	600 g
Crema chantilly pasta MEC3	105 g
Framboos variegato MEC3	Naar wens
Chocolade couverture wit tipo M MEC3	Naar wens
Frambozen parels Nic	Naar wens
Fanta crumble rosso Elenka	Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Maak uw mix en voeg 105 gram crema chantilly toe.
2. Draai het ijs af en spatel de framboos variegato door het ijs heen.
3. Vul een siliconen classic of hartjes ijsslolly mal of schep ronde bollen met uw ijsknijper.
4. Steek houten ijsslollystokjes in het ijs. Zet dan het ijs voor +/- 30 minuten in de shockvriezer.
5. Verwarm ondertussen de couverture in de magnetron tot het geheel vloeibaar is.
6. Haal het ijs uit de shockvriezer en dip het ijs in de couverture.
7. Decoreer het ijs gelijk met couverture, frambozen parels of fanta crumble rosso, zodat het goed aan de couverture blijft hechten.

TIPS

1. Deze ijsslolly's passen helemaal in het Valentijn thema. Maak er een leuke cadeauperpakking van, die uw klanten aan hun geliefdes kunnen geven.
2. Gebruik voor de afwisseling ook eens de aardbei couverture tipo M van MEC3. Deze heeft een mooie roze kleur.

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.