

Yoghurt

# STRACCIATELLA



Honing & walnoten



# Yoghurt Stracciatella met honing en walnoten

*Een verrassende variatie van het welbekende dessert van overheerlijke romige yoghurt met wat walnoten en een flinke scheut honing, maar nú met een stracciatella chocolade. U geeft in een handomdraai een warme en Griekse twist aan de frisse smaak van yoghurt.*

## INGREDIËNTEN

Witte basismix	4000 g
Yoghurt poeder MEC3	120 g
Stracciatella fluida pasta Pernigotti	Naar wens
Honing variegato MEC3	Naar wens
Gekarameliseerde walnootstukjes	Naar wens

### BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 120 gram yoghurt 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 honing variegato en walnootstukjes.
5. Decoreer het geheel met dezelfde variegato en garneringen.

### TIPS

1. Gebruik deze yoghurt stracciatella als "smaak van de week" of "smaak van de maand" en zet de voorkant van deze receptenkaart als mooi promotiemateriaal op uw counter of vitrine.
2. Verkoop deze smaak ook in halve en/of hele liters. Handig voor het afhalen en bezorgen van ijs.

**Kijk voor ons gehele assortiment en meer inspiratie op [laan.nl](http://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](mailto:info@laan.nl)

[www.laan.nl](http://www.laan.nl)