

YOGHURT

• Zoete Kaviaar

*Met
passievrucht*



Yoghurt Zoete Kaviaar met passievrucht

Koninklijk yoghurt-ijs met parels van zoete kaviaar. Dit chique ijsje past helemaal bij Koningsdag. Een goede yoghurtbasis is natuurlijk al goud waard, maar de zoete passievrucht-kaviaar maakt dit ijsje pas echt tot een luxe traktatie.

INGREDIËNTEN

Melkbasis	2500 g
Sorbetmix 30 brix	1500 g
Yoghurtpoeder Nic Gelato	120 g
Agrolina Elenka	2-3 g

Sweet Caviar Passievrucht MEC3 Naar wens

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 120 gram yoghurtpoeder toe aan de 2500 gram basis melkmix en de 1500 gram sorbetmix.
2. Roer het geheel goed door en voeg de mix toe aan uw ijsmachine.
3. Draai het ijs in drie gedeeltes af en voeg tussen de lagen de Sweet Caviar Passievrucht toe. Spatel de kaviaar licht door voor een gemarmerd effect met genoeg variegato in elke bol.
4. Garneer de toplaag af met een rijke hoeveelheid Sweet Caviar Passievrucht variegato.

TIPS

1. Liever een andere variegato gebruiken? Kies dan voor een Pernigotti Passievruchten of Frambozen variegato.
2. Geen sorbetmix voor handen? Doseer dan de yoghurtpoeder (30 per kg melkbasis) en voeg 20g dextrose per kg toe,
3. Serveer dit ijsje tijdens Koningsdag op een oranje hoorntje, om het oranje gevoel te vergroten!

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

