



GOLDEN  
*Chocolate*

# GOLDEN Chocolate



## ***Ingrediënten***

1.250 gram	Water
1.250 gram	Melkbasis
1.558 gram	Chocolade extra wit MEC3 1,56 kg
352 gram	Morettina Pepita gold Pernigotti 5,5 kg

## ***Bereidingswijze***

Meng de chocolade poeder met water en melk. Verwarm naar 85°C en koel het vervolgens terug. Draai het ijs af en breng het geheel in vorm voordat u het gedurende 10 minuten in de shockvriezer plaatst. Decoreer als laatste met een dunne laag Morettina Pepita Gold.

## ***Tips en variaties***

Decoreer eens met eetbaar bladgoud!

Verwarm de Morettina eventueel tot ca. 35°C. Zodoende vloeit deze makkelijker bij het maken van een toplaag op uw cremino. Tevens is het verbruik lager, wat weer goed is voor de foodcost!

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.