

Narancsos stracciatella A HÉT FAGYLALTJA



A klasszikus sztracsi fagyí egy kicsit másként: csokoládé helyett narancs ízű és színű bevonóval.

Nem csak gyerekeknek remek választás, próbálja ki!

ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5%	2 190 g
Pernigotti tejes meleg fagyialap base nuvolatte 100 aromamentes	210 g
Kristálycukor	390 g
Dextróz	60 g
Tejszín 35%	41 g
Sovány tejpor	75 g
Összesen:	2 966 g

DEKORÁCIÓ

Bevonómassza souplesse narancs ízű ízlés szerint

Tipp1: többféle souplesse közül válogathat: áfonya, eper, limoncello, karamella és pisztácia

Tipp2: lágyfagylalthoz is tökéletes színes és ízes bevonó!

Készítse el a fehér alapot és fagyassza ki. Engedje a tégelybe a fagylalt felét, variegálja a mikróban felmelegített Narancs ízű souplesse-szel, majd ismételve meg a maradék fagylalttal. Dekorációként öntsön ki egy tálcára a souplesse-ből, tegye sokkolóba dermedésig, majd törje darabokra és tűzdeld a fagylaltba.

Az akció érvényes 2025.05.19 – 05.30-ig vagy a készlet erejéig.