

Gelato®

2118

IRISH CREAM



33 à la
Dreidoppel

Irish Cream ist ohne Zweifel ein klassischer Genuss

Kombination ohne Grenzen

Irish Cream ist ohne Zweifel ein Klassiker, aber auch Geschmackskombinationen sind köstlich.

Rezeptvorschlag Irish Cream

- 1.000 g Gelatop Milchbasis
- 50 g Gelatop Eispaste Irish Cream Nr. 295
- 5 g Gelatop Crema Volumina Nr. 524

Herstellung siehe Arbeitsanweisung

Irish Cream und Minze

Diese Schöpfung ist eine frische Geschmacks-sensation und gleichermaßen eine gewagt verführerische Eiskreation in Einem.

Rezeptvorschlag Minze

- 1.000 g Gelatop Milchbasis
- 30 g Gelatop Eispaste Minze Nr. 297
- 5 g Gelatop Crema Volumina Nr. 524

Herstellung siehe Arbeitsanweisung

Irish Cream und Caffé Macchiato

Klassische Kombination aus Milcheis Caffé Macchiato, Milcheis Irish Cream und leckerem Eisflip Karamell.

Rezeptvorschlag Caffé Macchiato

- 1.000 g Gelatop Milchbasis
- 50 g Gelatop Eispaste Caffé Macchiato Nr. 286
- 5 g Gelatop Crema Volumina Nr. 524

Herstellung siehe Arbeitsanweisung

Arbeitsanweisung

Zutaten gut miteinander vermischen, durchmischen und ausfrieren.

Weiteren Ideen sind keine Grenzen gesetzt, z.B. die Verbindung aus Milcheis Irish Cream und dem Eisflip Mohren.



Milcheis Irish Cream & Milcheis Caffé Macchiato,
Milcheis Irish Cream & Eisflip Mohren,
Milcheis Irish Cream & Milcheis Minze