

# Gelatorp®

2138

## JoMix



**33** à la  
Dreidoppel





### Banana Bash

- 1.000 g Milchbasis
- 50 g **Gelatop JoMix (542)**
- 40 g **Gelatop Eispaste Banane (272)**

**Dekoration**  
**Gelatop Eisflip Banane (588)**  
**Dreidoppel Dekor Confetto Crisp (399)**

Bananenscheiben oder  
 Bananenchips

#### Arbeitsanleitung

Zutaten miteinander vermischen, gut durchmischen, ausfrieren.

**TIPP:** Nach dem Frieren **Dekor Confetto Crisp** und mit **Eisflip Banane** verzieren. Dekorieren Sie Ihren Eisbecher mit frischen Bananenscheiben oder Bananenchips.

### Himbeer-Joghurt-Liasion

- 750 g Milchbasis
- 250 g Joghurt
- 5 g **Gelatop Trilonga 35 (504)**
- 70 g Zucker
- 40 g **Gelatop JoMix (542)**
- 2-3 g **Dreidoppel Fruchtsäure (533)**

**Dekoration**  
**Gelatop Marmoraria Himbeere (549)**

#### Arbeitsanleitung

Zutaten miteinander vermischen, gut durchmischen, ausfrieren.

**TIPP:** Nach dem Frieren nach Belieben **Marmoraria Himbeere** unterheben.

### Erdbeerette

- 1.000 g Milch
- 40 g **Gelatop Trilonga 35 (504)**
- 250 g Zucker
- 50 g **Gelatop JoMix (542)**
- 2-3 g **Dreidoppel Fruchtsäure (533)**
- 40 g **Gelatop Eispaste Erdbeere Europa (454)**

**Dekoration**  
**Dreidoppel Alpenmilch Schokoladino (432)**

Erdbeeren  
 Himbeeren, gefroren

#### Arbeitsanleitung

Zutaten miteinander vermischen, gut durchmischen, ausfrieren. Gefrorene Himbeeren in einzelne Segmente zerschlagen (sehr klein).

**TIPP:** Nach dem Frieren **Dreidoppel Alpenmilch Schokoladino** und Himbeerstückchen unterziehen. Becher mit Joghurt füllen und mit Erdbeeren verzieren.





### Chocolate à la Joghurt-Orange

- 750 g Milch
- 250 g Joghurt 3,5%, frisch
- 40 g **Gelato Trilonga 35 (504)**
- 250 g Zucker
- 50 g **Gelato JoMix (542)**
- 2-3 g **Dreidoppel Fruchtsäure (533)**

#### Dekoration

- Gelato Marmoria Orange (514)**
- Gelato Stracciatella Mohr (526)**

#### Arbeitsanleitung

Zutaten miteinander vermischen, gut durchmischen, ausfrieren.

**TIPP:** Nach dem Frieren nach Belieben **Marmoria Orange** und **Stracciatella Mohr** unterheben.

### Fresh Passion

- 500 g Milch
- 500 g Joghurt 3,5%, frisch
- 35 g **Gelato Trilonga 35 (504)**
- 250 g Zucker
- 40 g **Gelato JoMix (542)**
- 2-3 g **Dreidoppel Fruchtsäure (533)**

#### Dekoration

- Gelato Eisflip Maracuja (578)**
- frische Pfirsiche
- frische Maracujas

#### Arbeitsanleitung

Zutaten miteinander vermischen, gut durchmischen, ausfrieren.

**TIPP:** Dekorieren Sie Ihren Eisbecher mit einem Obstsalat aus frischen Pfirsichen und Maracujas. Als Topping empfehlen wir **Eisflip Maracuja**.



# Gelatop®

# JoMix

... und Ihr Eis schmeckt wie frischer Joghurt



## JoMix - Ein beliebter Klassiker - jetzt noch besser

Der Geschmack von leckerem Joghurt beschert Gästen nicht nur im Sommer eine perfekte Erfrischung und abwechslungsreichen Genuss. Das verbesserte JoMix Gelatop zaubert jetzt noch mehr frischen Joghurtgeschmack in vielfältige Eiskreationen.

Die Geschmacksrichtung Joghurt zählt seit vielen Jahren zu den Top 10 der beliebtesten Eissorten. Eisköche kreieren auf Basis von Joghurteis köstliche Sortenvariationen und fantasievolle Eisbecher. Gäste schätzen diese erfrischenden Geschmackserlebnisse und die große geschmackliche Vielfalt.

Ab sofort verleiht die neue Rezeptur des JoMix Gelatop jeder individuellen Eisbasis einen typischen Charakter nach Vollmilchjoghurt. Mit der leicht säuerlichen Note schmeckt das Eis besonders frisch und cremig.

### Pur oder kombiniert

Die Kombinationsmöglichkeiten sind vielfältig, denn Joghurteis passt zu zahlreichen Varianten, wie frischen Früchten und abwechslungsreichen Eisflips.

Ganz besondere Kreationen gelingen mit den Marmorias. Diese durchziehen das Eis mit schön einmarmorierten Effekten und natürlich hervorragendem Geschmack wie Heidelbeere, Erdbeere, Pfirsich-Maracuja usw.

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde
Amarena Kirsche*	548	6 x 1,2 kg
Erdbeere	525	6 x 1,2 kg
Himbeere	549	6 x 1,2 kg
Holunder	558	6 x 1,2 kg
Limette*	552	6 x 1,2 kg
Orange	514	6 x 1,2 kg
Pfirsich-Maracuja	546	6 x 1,2 kg
Praline Royal	573	6 x 1,0 kg
Rhabarber	507	6 x 1,2 kg
Sanddorn	613	6 x 1,2 kg
Sauerkirsche	530	6 x 1,2 kg
Toffee	547	6 x 1,2 kg
Zimt	513	6 x 1,2 kg
Amarena Kirsche	555	3,0 kg
Caramell	554	3,0 kg
Cookies	584	3,0 kg
Espresso	564	3,0 kg
Gianduja	512	3,0 kg

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
JoMix	542	2 x 2,5 kg	30 g : 1 kg Eismix

\* mit Farbstoff