

Gelato®

2088

MARSHMALLOW



33 à la
Dreidoppel

Kit Marshmallow: Der softige Genuss



Rezeptvorschlag Milcheis Marshmallow

- 210 g Zucker
- 20 g Dextrose
- 40 g Magermilchpulver
- 50 g Gelatop Trirapido 50
- 1 l Milch 3,5 %
- 100 g Sahne
- 60 g Gelatop Eispaste Marshmallow
- 5 g Gelatop Crema Volumina

Arbeitsanleitung:

Trockenbestandteile vermischen. Flüssigkeiten und weitere Zutaten zugeben und gut durchmischen. Den Eismix 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren. Nach dem Frieren ca. 60 g Gelatop Marmoria Erdbeere und 30 g Dekor Chamallow Mini HARIBO unterziehen und ausdekorieren.

Milcheis Marshmallow

Das muss man einfach mal probiert haben!
MARSHMALLOW MILCHEIS!

Diese Idee hat Gelatop gemeinsam mit HARIBO aufgegriffen und eine neue Eissorte kreiert.

Marshmallow Milcheis kombiniert mit dem fruchtigen Marmoria Erdbeere und den leckeren, bunten, frechen HARIBO Chamallows ist die neue Eissorte, ein Knüller und ein Hingucker in jeder Eistheke. Das Marmoria Erdbeere wird in das Marshmallow Milcheis eingestrudelt.

Das krönende Extra: reichlich fruchtig leckere Mini Chamallows von HARIBO in das Eis geben und fertig.

005 Marshmallow	Gebinde	Dosierung
Eispaste Marshmallow	5,0 kg	50 g : 1 kg Eismix
Marmoria Erdbeere	2 x 1,2 kg	50 g : 1 l Eis
HARIBO Chamallows	3 x 1,0 kg	20 g : 1 l Eis
Folder Marshmallow		
Arbeitsanleitung Marshmallow		
Eisthekenschild Marshmallow		
Eissortenschild Marshmallow		
Wobbler		
Verschlussclip		



10/2014