

Cookies-jäätis



- 1,200 kg Ready Line Fiordilatte, spetsiaalsegu koorejäämise valmistamiseks
- 3,000 kg piim
- 0,300 kg VarieGó Cookies, keelt alla viiv kooslus tumedast šokolaadi- kreemist ja ameerikapärasete küpsisetükkide laviinist

Valmistamine

- Ready Line ja piim kaaluda, segada käsimikseriga läbi ja lasta enne külmutamist ~10 minutit seista.
- VarieGó Cookies ettevaatlikult jäätisega marmoreerida ja pind kaunistada.

Sarapuupähklikreemijäätis üllatusega



- 1,200 kg Ready Line Fiordilatte, spetsiaalsegu koorejäämise valmistamiseks
- 3,000 kg piim
- 0,300 kg VarieGó Choco Frizzy, toreda plaksuefektiga šokolaadi-sarapuupähklikreem jäämise-, dessertide ja kookide katteks, täidiseks või maitseks.

Valmistamine

- Ready Line Fiordilatte ja piim läbi segada ning lasta enne külmutamist ~10 minutit seista.
- Jäätis ettevaatlikult VarieGó Choco Frizzy pastaga marmoreerida ja osa pastast kasutada jäämise kaunistamiseks.