



Nüüd on veelgi lihtsam küpsetada trendikaid kooke kaasavõtmiseks - valmistage omaenda Gelato & Cake variant, vaja läheb vaid mikrolaineahju!

Heitke pilk retseptidele, et valida uudne, moodne, huvitav ja maitsev kombinatsioon Brauni ja Cresco toodetest.



Pistaatsiapähkli-marjavulkaan



1,250 kg **Tarte au Chocolat**, küpsetussegu prantsusepärase šokolaadikoogi valmistamiseks

0,400 kg **Eifix Vollei**, pastöriseeritud vedel täismuna

0,400 kg **Hellin Tastefix**, võimaitseteline õli praadimiseks ja hautamiseks

➤ Segada kõiki koostisosi 2-3 minutit.

Valmistamine

- Jaotada mass 50 g portsjonitena tepsidesse;
- panna tepsid mikrolaineahju.
- - Küpsetada ~50 sekundit 800 W juures või ~120 sekundit 600 W juures;
- Jahtunud koogile lisada 2-3 soovikohast jäätisekuuli ja sooja või külma kastet, dekoore või puistedekoore.
- Kaunistada värskete puuviljadega nagu pildil.
- Enne kasutamist võib massi hoida külmikus kuni 2 päeva.



Vürtsikas talveunistus



0,090 kg Gewürztrieb 2000, küpsetussegu vürtsikate ja mahlaste kookide valmistamiseks

0,475 kg Hellin-nisujahu 550

0,450 kg piim

0,350 kg kristallsuhkur

0,150 kg Hellin-Rapsöl, rapsiõli

0,125 kg Eifix Vollei, pastöriseeritud vedel täismuna

➤ Segada kõiki koostisosi 2-3 minutit.

Valmistamine

- Jaotada mass 50 g portsjonitena topsidesse;
- panna topsid mikrolaineahju.
- - Küpsetada ~50 sekundit 800 W juures või ~120 sekundit 600 W juures;
- Jahtunud koogile lisada 2-3 soovikohast jäätisekuuli ja sooja või külma kastet, dekoore või puistedekoore.
- Kaunistada näiteks mee-karamellipulbriga Bienex nagu pildil.
- Enne kasutamist võib massi hoida külmikus kuni 2 päeva.



Puuviljadega talvenauding



- 0,500 kg Muffin-Mix, küpsetussegu muffinite ja plaadikookide valmistamiseks
- 0,400 kg Hellin-Rapsöl, rapsiõli
- 0,100 kg puuvilja dessertpasta vastavalt soovile
- 0,050 kg vesi

➤ Vahustada aineid 2-3 minutit.

Valmistamine

- Jaotada mass 50 g portsjonitena topsidesse;
- panna topsid mikrolaineahju.
 - Küpsetada ~50 sekundit 800 W juures või ~120 sekundit 600 W juures;
 - Jahtunud koogile lisada 2-3 soovikohast jäätisekuuli ja sooja või külma kastet, dekoore või puistedekoore.
- Kaunistada värskete puuviljadega nagu pildil või sooja puuviljapüreega. Enne kasutamist võib massi hoida külmikus kuni 2 päeva.

