

## Piparmündijäätis



- 1,200 kg Ready Line Fiordilatte, spetsiaalsegu koorejäätitse valmistamiseks
- 0,240 kg Pasta Menta Verde, piparmündi dessertpasta
- 3,000 kg piim
- 0,300 kg Callebaut tume kuvertiür

### Valmistamine

- Ready Line Fiordilatte, Pasta Menta Verde ja piim läbi segada ja lasta enne külmutamist ~10 minutit seista.
- Sulatada tume kuvertiür.
- Sügavkülmast välja võttes valada leige kuvertiür 3 järgus jäätisele.

## Zabaione-jäätis



- 1,200 kg Ready Line Fiordilatte, spetsiaalsegu koorejäätitse valmistamiseks
- 0,400 kg Pasta Zabaione, dessertpasta Marsala veiniga
- 3,000 kg piim
- 0,250 kg VarieGó Mango-Maracuja, mango-granadillipasta täidiseks ja kaunistuseks

### Valmistamine

- Ready Line Fiordilatte, Pasta Zabaione ja piim läbi segada ja lasta enne külmutamist ~10 minutit seista.
- VarieGó Mango-Maracuja pastaga jäätis ettevaatlikult marmoreerida ja kaunistada.