

Tiramisu-jäätis



- 1,200 kg Ready Line Fiordilatte, spetsiaalsegu koorejäämise valmistamiseks
- 0,400 kg Pasta Tiramisu, värske mascarpone ja kohvisaldusega dessertpasta
- 3,000 kg piim
- 0,300 kg VarieGó Mango-Maracuja, mango-granadillipasta täidiseks ja kaunistuseks

Valmistamine

- Ready Line Fiordilatte, Pasta Tiramisu ja piim läbi segada ja lasta enne külmutamist ~10 minutit seista.
- Sügavkülmast välja võttes marmoreerida jäätis osaga VarieGó Mango-Maracuja pastast, ülejäänud pastat kasutada kaunistamiseks.

Pistaatsiapähkljäätis



- 1,200 kg Ready Line Fiordilatte, spetsiaalsegu koorejäämise valmistamiseks
- 0,400 kg Pistacchio Kerman, 100% pistaatsiapähklipasta
- 0,060 kg Glükoosisiirup 84%
- 3,000 kg piim

Valmistamine

- Ready Line Fiordilatte, Pistacchio Kerman, glükoosisiirup ja piim läbi segada ning lasta enne külmutamist ~10 minutit seista.