Neuheiten
Gelateria 2022

VARIEGÒ CHOCO PEANUT

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit Erdnuss-Karamell-Schokoladen-Geschmack

Besonderheiten:
- ♡ Weltweiter Trendgeschmack von Schoko-Erdnuss-Karamell.
- ♡ Angenehme Struktur und toller Geschmack
- ♡ Rezeptiv ohne Erdnuss-Allergen**
- ♡ Als Hingucker in der Eistheke sowie zum Marmorieren und Dekorieren von Milchshakes, Waffeln u.v.m.
- ♡ Vegetarisch*

Artikelnummer: 1341503 **Verpackung:** 3,0 kg im Eimer
Anwendung: direkt zu verarbeiten

**Die Auslobung bezieht sich auf den Artikel VarieGò Choco Peanut. Die Rezepte sind für Erdnuss-Allergiker nicht geeignet.

VARIEGÒ COOKIE & MILK

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit kakaohaltigen Mürbeteiggebäckstücken

Besonderheiten:
- ♡ Weltweiter Trendgeschmack von dunklen Keksen in einer hellen Crème
- ♡ Mit kakaohaltigen Mürbeteiggebäckstücken für einen tollen Texturen-Mix
- ♡ Enthält 9,5 % Magermilchpulver und 9,5 % Vollmilchpulver für einen cremigen Milchgeschmack
- ♡ Als Hingucker in der Eistheke sowie zum Marmorieren und Dekorieren von Milchshakes, Waffeln u.v.m.
- ♡ Vegetarisch*

Artikelnummer: 1337003 **Verpackung:** 3,0 kg im Eimer
Anwendung: direkt zu verarbeiten

VARIEGÒ SPECULOFF

Zubereitung zum Marmorieren und Dekorieren mit Karamellgebäckstücken

Besonderheiten:
- ♡ Weltweiter Trendgeschmack von Karamellgebäcken
- ♡ Mit 15 % Karamell-Keksstückchen für einen tollen Texturen-Mix
- ♡ Ausschließlich mit natürlichen Aromen
- ♡ Als Hingucker in der Eistheke sowie zum Marmorieren und Dekorieren von Milchshakes, Waffeln u.v.m.
- ♡ Vegetarisch*

Artikelnummer: 1336503 **Verpackung:** 3,0 kg im Eimer
Anwendung: direkt zu verarbeiten

cresco ITALIA

Rezepte

COOKIE & CREAM

1 Eiswanne | 5 l Volumen

____	4.000 g	Eis-Basis Perfetta 50 [siehe Grundrezept]
____	400 g	**EP Mascarpone**
____	400 g	**VarieGò Cookie & Milk**

Die Basis mit der Paste gut verrühren und frieren.

VarieGò in das fertige Eis marmorieren

SCHOKO CARAMEL ERDNUSS

1 Eiswanne | 5 l Volumen

____	4.000 g	Eis-Basis Perfetta 50 [siehe Grundrezept]
____	370 g	**EP Erdnuss**
____	100 g	**EP Caramel-Tonka**
____	300 g	**VarieGò Choco Peanut**

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren.

VarieGò in das fertige Eis marmorieren.

CRUNCHY SPECULOFF

1 Eiswanne | 5 l Volumen

____	4.000 g	Eis-Basis Perfetta 50 [siehe Grundrezept]
____	400 g	**EP Mascarpone**
____	450 g	**VarieGò Speculoff**

Die Basis mit der Paste gut verrühren und wie gewohnt frieren.

VarieGò in das fertige Eis marmorieren.

Grundrezept Perfetta 50 (Base)

zur Herstellung von Speiseeis, Gesamtmenge: 60 Kg

____	45.000 g	Vollmilch, 3,5 %
____	9.300 g	Zucker
____	2.250 g	**Perfetta 50**
____	900 g	Dextrose/Traubenzucker
____	1.350 g	Magermilchpulver
____	1.250 g	Sahne, flüssig

Milch in den Pasteurisierer geben und anstellen.
Trockenstoffe mischen und bei 45 °C dazugeben.
Sahne kurz vor dem Abkühlprozess dazugeben.
Die Basis bei 4 bis 5 °C abgedeckt 6 bis 12 Stunden reifen lassen.

* **Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.**

Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt während der Herstellung nicht sicher ausgeschlossen werden. (Aktuelle Produktinformationen finden Sie in unserem LMIV-Portal unter www.martinbraun.de/infoportal-lmiv)

Die Angaben beziehen sich ausschließlich auf die Eiszutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Eis. Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden.

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystrasse 17 - 21
30459 Hannover – Germany
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380 - Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333 - Fax 05 11/41 07 317
www.martinbraun.de
e-mail: cresco@martinbraun.de