

Fois'n'Sweets

REZEPTIDEEN FÜR BELIEBTE GESCHMACKSVARIATIONEN

cresco
ITALIA



Fois'n'Sweets

Schokoriegel sind beliebte Süßigkeiten bei Groß und Klein. In unüberschaubarer Vielfalt findet man Sie nahezu überall. Die bekannten und beliebten Geschmacksrichtungen reichen von schokoladig bis fruchtig und bieten viel Spielraum für Keksstücke, knackige Nüsse oder geschmacksintensive Fruchtstückchen.

Auch im Eisbereich lassen sich die bekannten Geschmacksrichtungen anwenden und bieten eine erfrischende Abwechslung in der Eistheke. Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren!

Ihre Vorteile:

- » Bekannte Geschmacksrichtungen für eine breite Zielgruppe
- » Einfache Anwendungen mit dem vielseitigen Cresco Sortiment
- » Zusätzlicher Umsatz durch beliebte Varianten



Erdnuss Chocomilky

für eine Eiswanne à 5l

- _____ 0,300 kg **Base Unica**
- _____ 0,750 kg Zucker
- _____ 0,060 kg Dextrose/
Traubenzucker
- _____ 3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
- _____ 0,200 kg Sahne, flüssig
- _____ 0,420 kg **EP Erdnuss**
- _____ 0,100 kg **EP Caramel Tonka**
- _____ 0,300 kg **Gelatella
Chocomilky**

Trockenstoffe mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. 20 Minuten quellen lassen und frieren.

Gelatella Chocomilky einmarmorieren, geröstete Erdnüsse einstreuen und mit passenden Schokoriegeln dekorieren.

Tipp:

Gelatella Produkte eignen sich auch perfekt für die Anwendung als Schichteis. Für eine einfache Anwendung in einer Silikonform frieren und dann einsetzen.

Strawberry & Milk

für eine Eiswanne à 5l

- _____ 3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
- _____ 0,075 kg Magermilchpulver
- _____ 0,300 kg **Crescopanna**
- _____ 0,600 kg Zucker
- _____ 0,150 kg Dextrose/
Traubenzucker
- _____ 0,450 kg Sahne, flüssig
- _____ 0,450 kg **Joghurt Tipo
Greco 100**

Trockenstoffe gut mischen. Vollmilch in den Pasteurisierer geben und anstellen. Die Trockenstoffe bei ca. 45 °C dazugeben. Die Sahne kurz vor dem Abkühlungsprozess dazugeben. Joghurt Tipo Greco 100 einrühren und wie gewohnt frieren.

Dekor

- _____ 0,400 kg **VarieGò
Strawberry & Milk**

VarieGò Strawberry & Milk einmarmorieren und mit passenden Schokoriegeln dekorieren.

Besonderheiten!

VarieGò Strawberry & Milk vereint den fruchtigen Erdbeergeschmack mit gefriergetrockneten Erdbeerstückchen in einem cremigen VarieGò.



Choc'Or

für eine Eiswanne à 5l

_____ 0,600 kg Zucker
 _____ 0,150 kg **Perfetta 50**
 _____ 0,150 kg Magermilchpulver
 _____ 0,050 kg Dextrose/
 Traubenzucker
 _____ 3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
 _____ 0,180 kg Sahne, flüssig

_____ 0,480 kg **EP Choc'Or**

_____ 0,400 kg **Variegò Choc'Or**

Milch in den Pasteurisierer geben, Trockenstoffe gut mischen und bei ca. 45 °C dazugeben. Die Sahne kurz vor dem Abkühlungsprozess dazugeben.

EP Choc'Or einrühren und wie gewohnt frieren.

Variegò Choc'Or in das fertige Eis einmarmorieren und nach Belieben mit bekannten Süßigkeiten und Haselnüssen dekorieren.

Besonderheiten!

Variegò Choc'Or bietet einen tollen texturen Mix mit crunchigen Keks- und Haselnussstückchen in einem cremigen Variegò mit Pralinengeschmack. Für besondere Kreationen.

Cocco Chocomilky

für eine Eiswanne à 5l

_____ 0,600 kg Zucker
 _____ 0,150 kg **Perfetta 50**
 _____ 0,150 kg Magermilchpulver
 _____ 0,050 kg Dextrose/
 Traubenzucker
 _____ 3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
 _____ 0,180 kg Sahne, flüssig

_____ 0,410 kg **Eiszubereitung Cocco di Sulú**

_____ 0,300 kg **Gelatella Chocomilky**

Milch in den Pasteurisierer geben, Trockenstoffe gut mischen und bei ca. 45 °C dazugeben. Die Sahne kurz vor dem Abkühlungsprozess dazugeben.

Cocco di Sulú einrühren und wie gewohnt frieren.

Gelatella Chocomilky in das fertige Eis geben und mit einem Spatel einmarmorieren.

Tipp:

Mit Kokosnüssen und Kokosraspeln nach Belieben dekorieren. Passende Schokoriegel halbieren und das fertige Eis damit garnieren.



Pralinwhite am Stiel

für 7 Silikonformen Eis am Stiel (à 6 Stück); Gesamtstückzahl 42

- _____ 0,400 kg Zucker
- _____ 0,100 kg **Perfetta 50**
- _____ 0,100 kg Magermilchpulver
- _____ 0,030 kg Dextrose/
Traubenzucker
- _____ 2,000 kg Vollmilch, 3,5 %
- _____ 0,120 kg Sahne, flüssig

- _____ 0,270 kg **EP Mascarpone**

- _____ 42 Stk. Eisstiele (Holz)
- _____ 1,100 kg **Gelatella
Pralinwhite**

Milch in den Pasteurisierer geben, Trockenstoffe gut mischen und bei ca. 45 °C dazugeben. Die Sahne kurz vor dem Abkühlungsprozess dazugeben.

▶ EP Mascarpone einrühren und wie gewohnt frieren.

Eis in die Formen streichen, die Holzstiele einschieben und im Schockfroster 1 Stunde fest frieren lassen.

▶ Anschließend aus den Formen lösen und in Gelatella Pralinwhite tauchen, für eine angenehm weiche Glasur.

Tipp:

Auch in der Eiswanne ein tolles Highlight: Dafür Gelatella Pralinwhite zum Marmorieren und Dekorieren oder als trendiges Schichteis verwenden.