



cresco
ITALIA



Strawberry Et Milk

UN DUO POTENTE



Strawberry Et Milk

UN DUO POTENTE

La cremosità del latte incontra la nota acidula e il gusto intenso delle fragole, per un variegato da non perdere!
Pronto all'uso, con fragole disidratate in pezzi e aroma naturale, rimane morbido sotto zero.



Strasstecco



BASE GELATO

- 1200 g **READY LINE YOGURT**
- 3000 g latte

Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura e la variegatura. Stendere negli stampi da stecco. Abbatte e decorare.

VARIEGATURA

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**
- q.b. **CHOCOOKIES**

DECORAZIONE

- q.b. **CHOCOOKIES** polverizzati e/o meringhe

Strayogurt



BASE GELATO

- 1200 g **READY LINE YOGURT**
- 3000 g latte

Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura e la variegatura. Abbattere e decorare.

VARIEGATURA E DECORAZIONE

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**
- q.b. **CHOCOOKIES**

Choco Fragola



BASE GELATO

- 1200 g **READY LINE CIOCCOLATO BIANCO**
- 3000 g latte

Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura e la variegatura. Abbattere e decorare.

VARIEGATURA

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**

TOP E DECORAZIONE

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**
- q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**

Stendere uno strato di Strawberry and Milk come top. Decorare con fragole fresche e Schokobella Bianco a piacere.

Matcha e Fragole



BASE GELATO

- 1200 g **READY LINE MATCHA**
- 3000 g latte

Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura e la variegatura. Abbattere e decorare.

VARIEGATURA

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**

TOP E DECORAZIONE

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**

Stendere uno strato di Strawberry and Milk come top (in alternativa utilizzare uno stampo per top ad effetto 3d come in foto). Decorare con fragole fresche e polvere di Matcha.

Maxi Cookie



BASE GELATO

- 1200 g **READY LINE COCCO DI SULÙ**
- 2500 g latte

Versare il mix nel latte e disperdere sotto costante agitazione. Lasciare riposare per 10 minuti. Procedere con la mantecatura e la variegatura.

VARIEGATURA

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**

BISCOTTO

- 500 g **STRAWBERRY AND MILK**
- 500 g crumble (**MURBELLA**)

Preparare dei biscotti, unendo lo Strawberry sciolto al microonde con il crumble e stendere in uno stampo tondo ad un'altezza di circa 1 cm e abbattere. Stendere poi lo strato di gelato, abbattere e ultimare con il secondo biscotto.

Angel Hair Reverse



BASE GELATO

- 1000 g base bianca (**PERFETTA 100**)
- 100 g **PISTACCHIO DEMETRA**

Preparare la base del gelato mescolando tutti gli ingredienti sotto costante agitazione per una decina di minuti e versare nel mantecatore.

VARIEGATURA

- q.b. **PISMANIYE (ANGEL HAIR)**

In estrazione variegare la massa gelato con abbondante Pismaniye (Angel Hair) e realizzare una vaschetta piatta. In alternativa stendere un primo strato piatto di gelato al pistacchio, proseguire con uno strato abbondante di Pismaniye (Angel Hair) e di nuovo uno strato di gelato al pistacchio.

TOP E DECORAZIONE

- q.b. **STRAWBERRY AND MILK**

Stendere uno strato di Strawberry and Milk come top.



cresco
ITALIA



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy

Tel. (+39) 030 26 85 611
info@martinbraungruppe.it
www.martinbraungruppe.it