

Helado Conguitos

LA SENSACIÓN DEL VERANO





Helado

conquitos®

COMPOSICIÓN KIT CONQUITOS:

1 cubo de 3 kg de PASTA CREMA
CACHUTE
+
1 cubo de 3 kg de VARIEGÓ TOFFEE
+
4 kg de auténticos **CONQUITOS**
+
Sal

Paso a paso

1

Preparamos el mix e incluimos 100 g de Pasta Crema Cacahuete por litro de mix (opcional: añadir 5 g de sal por litro). Agitamos rápidamente y dejamos reposar durante 10 minutos aproximadamente... Verter a la mantecadora.

2

Poco a poco vamos extrayendo el helado de la mantecadora y vamos veteando con el Variegó Toffee y Conquitos consiguiendo un aspecto similar al de la imagen.

3

Por último, se decora el helado con Variegó Toffee y Conquitos.



A company of
MARTIN BRAUN • GRUPPE

MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta. C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Tel.: +34 968 611 712 • info@martinbraun.es • www.martinbraun.es