



Frizzypop prepáralo con helado relleno de Variegó Frizzy y cubierto de chocolate Lubeca
Prueba esta experiencia explosiva!



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

A company of
MARTIN BRAUN - GRUPPE



Productos utilizados:

cód. art. 3100155 • VARIEGÓ FRIZZY

FRIZZY



Veteado con sabor a cacao
y efecto chispeante!

Cubo 3 kg x 2
unidades por caja

CHOCOLATE LUBECA

LUBECA

SCHOKOLADE • COUVERTURE • CHOCOLAT • CHOCOLATE

RATZEBURG 70/30/42 CHIPS

Chocolate negro de alta calidad con un 70% de cacao

IVORY COAST 60/40/39 CHIPS

Chocolate negro con un 60% de cacao

GRÖMITZ 38/38 CHIPS

Chocolate con leche con un 38% de cacao

SCHOK WEISS 33/39,5 CHIPS

Chocolate blanco con un 33% de cacao



Cómodas bolsas con autocierre de 2.5 kg



Rellenar los moldes con el helado
deseado deseado, previamente
mezclado con el Variegó Frizzy



Colocar los palos adecuadamente en
el molde, alisar con una espátula e
introducirlo en el abatidor



Desmoldear el helado y bañarlo con el
chocolate Lubeca previamente fundido a
una temperatura de aproximadamente 45°C.
Colocar en el expositor



Para un buen efecto
chispeante se recomienda
utilizar al menos 50 g de
Variegó Frizzy por cada 100 g
de helado

