

Met onze Caramel Choco Crush verras je met romige ijskoffie.

Caramel Choco Crush

12 oz (±350 ml) – Glas of to-go beker

Recept per serve

- 1 pomp (10 ml) La Sauce de MONIN Chocolate
- 1 pomp (10 ml) La Sauce de MONIN Caramel
- 250 ml ijskoffie uit de machine
- ±30 g slagroom
- 2-3 gram fijne caramelcrunch

Bereidingswijze

Doseer 10 ml chocoladecrème en 10 ml caramelcrème en verdeel deze decoratief langs de binnenwand van het glas of de to go beker. Voeg vervolgens 250 ml ijskoffie uit de machine toe, zodat de decoratieve lijnen zichtbaar blijven. Werk de drank af met een royale toef slagroom en bestrooi met 2-3 gram fijne caramelcrunch. Serveer zonder te roeren, zodat de lagen en het visuele effect behouden blijven.

Smaak & Beleving

De combinatie van chocoladecrème en caramelcrème vormt een volle en ronde basis die zich geleidelijk mengt met de ijskoffie. Door niet te roeren ontstaat bij elke slok een subtiële smaakvariatie. De slagroom zorgt voor extra romigheid, terwijl de caramelcrunch een lichte textuur toevoegt. Het resultaat is een romige ijskoffie met een duidelijke koffiekern en een zachte, zoete twist.

Basisvulling Ijskoffiemachine

Voor een volledig gevulde ijskoffiemachine

Benodigd per batch (2 keer bereiden)

- 2 liter volle melk
- 1 zak ijskoffiemix
- 500 ml espresso

Deze handeling wordt twee keer herhaald om de machine volledig te vullen.

Bereidingswijze

1. Gebruik de maatbeker van de ijskoffiemachine.
2. Voeg 1 zak ijskoffiemix toe aan de maatbeker.
3. Voeg 2 liter volle melk toe.
4. Meng zorgvuldig met een garde tot de mix volledig is opgelost.
5. Voeg 500 ml verse espresso toe.
6. Meng opnieuw kort tot een egale basis ontstaat.
7. Giet het mengsel in de ijskoffiemachine.
8. Herhaal bovenstaande stappen nogmaals om de machine volledig te vullen.

Gebruik

Na circa 20 minuten koelen is de ijskoffiemachine klaar voor gebruik.

Totaal per volledig gevulde machine

- 4 liter volle melk
- 2 zakken ijskoffiemix
- 1 liter espresso

