



Les P'tits Pots Glacés

Misez sur la glace pour développer vos ventes



Pariez gagnant avec les P'tits Pots Glacés en associant les marbrages Variegò cresco à de la glace dans un emballage attractif

Un marbrage Variegò

Prêt à l'emploi, il apporte du goût, du visuel et de la texture.

- Se présente sous forme de marmelade pour les versions fruits ou pâte souple pour les versions cacao et fruits secs.
- Contient des morceaux de fruits ou des inclusions croquantes.
- S'emploie mélangé à la glace en sortie de turbine pour un effet marbré ou en décor.
- Est conçu pour une utilisation en froid négatif ou en basse température (reste souple mélangé à de la glace ou en décor).



De la glace

- Réalisée selon votre recette habituelle,
- Ou avec les préparations pour glaces cresco.

Plusieurs bases sont disponibles selon le dosage et la mise en œuvre souhaités, à chaud ou à froid, à l'eau, au lait, au lait de riz ou de soja.

Pour l'aromatisation, pensez aux pâtes aromatiques cresco (cookies, tiramisu, pistache, noisette...) à associer à votre recette ou aux bases cresco.



Des P'tits Pots*

- Contenance 250 ml (pot transparent et couvercle à vis).
- Etiquettes adhésives parfums-prix fournies avec les pots.



**1 P'tit Pot glacé,
rapide et facile à fabriquer,
avec une longue conservation
et une bonne rentabilité.**





Les P'tits Pots Glacés

Recette pour environ 12 P'tits Pots Glacés*

Glace fiordilatte (fleur de lait)

- 400 g de **Ready Line Fiordilatte cresco**
- 1000 g de lait entier

Dissoudre la préparation en poudre dans le lait préalablement chauffé à 60°C à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer 10 min.



Aromatisation au choix des P'tits Pots avec les sauces de marbrage Variègò cresco

P'tits Pots Fleur de Lait - Amarena

- 250 g de sauce de marbrage **Variègò Amarena (cerise) cresco**



P'tits Pots Fleur de Lait - Fraise

- 250 g de sauce de marbrage **Variègò Fragola (fraise) cresco**



P'tits Pots Fleur de Lait - Mangue-Passion

- 250 g de sauce de marbrage **Variègò Mango-Maracuja (mangue-passion) cresco**



Mise en œuvre et finition

Sangler la glace et en garnir les pots jusqu'à 1/3 à l'aide d'une poche à douille cannelée. Répartir environ 25 g de sauce de marbrage dans chaque pot puis garnir à nouveau de glace jusqu'aux 2/3. Décorer avec la sauce de marbrage ou des ingrédients de votre choix. Fermer les pots puis les stocker au congélateur.

* Quantité variable selon le taux de foisonnement de la machine.

La gamme des marbrages Variegò cresco

Apportent du goût, de la texture, et du visuel.



Variegò Crème	Réf.	Poids
Caramello (caramel)	1-42-011535	3 kg
Chocomilky & Cereals (céréales soufflées caramélisées)	1-42-011523	3 kg
Choc'Or (noisettes-cacao-morceaux de biscuits)	1-42-011524	3 kg
Cookies	1-42-011522	3 kg



Variegò Fruits	Réf.	Poids
Amarena	1-42-011529	3 kg
Fragola (fraise)	1-42-011551	3 kg
Mangue-passion	1-42-011552	3 kg



Pots et étiquettes adhésives	Réf.	Quantité
Pots et couvercles 250 ml	1-42-010988	x 80

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

