



Les Lingots Glacés

Misez sur la glace pour développer vos ventes



Pariez gagnant avec les Lingots 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 de base ou aux bases cresco.



Un moule et sa boîte isotherme*

- Contenance 1 L ou 50 cl (moule transparent, film de protection à apposer sous le moule et boîte et couvercle polystyrène).
- Etiquettes adhésives parfums-prix fournies avec les boîtes.



**1 Lingot Glacé,
entremets attractif, rapide
et facile à fabriquer, avec
une conservation longue
et une bonne rentabilité.**





Les Lingots Glacés

Recette pour 2 bacs de 1 L ou 4 bacs de 50 cl**

Base neutre

- 100 g de **Base Venus 100 cresco**
- 220 g de sucre
- 180 g de crème liquide UHT à 35% M.G.
- 1000 g de lait entier
- 20 g d'**Améliorant Smuter cresco**

Mélanger le sucre à la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.



Aromatisation au choix de la base neutre cresco ou de votre recette

Les dosages suivants sont donnés pour 1 520 g de préparation de base.

Lingot Pistache-Fraise

- 150 g de **Pâte Aromatique Pistacchio (pistache) cresco**
- 300 g de marbrage **Variegò Fragola (fraise) cresco**

Lingot Tiramisu-Caramel

- 150 g de **Pâte Aromatique Tiramisu cresco**
- 200 g de marbrage **Variegò Caramello (caramel) cresco**

Lingot Vanille-Choc'or

- 75 g de **Pâte Aromatique Vaniglia (vanille) Bourbon de Madagascar cresco**
- 250 g de marbrage **Variegò Choc'Or cresco**



Mise en œuvre et finition

Ajouter la pâte aromatique à la préparation de base et délayer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pasteuriser (facultatif).

Sangler la glace puis incorporer le marbrage à la spatule à la sortie de la turbine. Mélanger très légèrement puis remplir les bacs à ras bord. Déposer le film de protection, fermer les bacs puis les stocker au congélateur.

Astuce : Pour renforcer l'effet visuel marbré, napper les parois du moule plastique avec du marbrage pur avant de le remplir de glace.

La gamme des marbrages *Variegò cresco*

Plus de goût, plus de texture, plus de 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 biscuit) | 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 |



| Moules et étiquettes adhésives | Réf. | Nombre |
|--------------------------------|-------------|--------|
| Boîtes isothermes 50 cl | 1-42-011134 | x 100 |
| Boîtes isothermes 1 L | 1-42-011135 | x 100 |

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



fédère les marques

