

Gamme

Borealia

JE SUIS
NOUVEAU

Mix
glace à l'italienne

**chocolat
Montaigu**


GUY DEMARLE
La cuisine nous réunit

RÉF. MC-002025

Contenance

1 L

Réalisez jusqu'à 1,7L de glace à
l'italienne

PRIX : 5,50€

Les plus produits

- Reconnu par les professionnels glacières.
- Onctuosité parfaite.



Idéal avec

- La Turbine à glace et Yaourtière Borealia®
(réf. OFR2248).

Réalisez une glace à l'italienne au goût et à la texture parfaite, en moins de 40 minutes et en 2 temps 3 mouvements !
Son taux de foisonnement exceptionnel et sa grande stabilité gustative à la fonte vous assurent un produit haut de gamme.

Utilisation

Rien de plus simple : sortez votre brique du frigo, secouez-la et ouvrez-la. Versez 550g dans votre cuve de la turbine à glaces Borealia® et lancez le programme glace à l'italienne pendant 30 minutes. Pour obtenir une texture qui tire davantage vers la crème glacée, mettez 500g de liquide dans votre cuve et lancez le programme glace pendant 40 minutes.

Une fois la brique ouverte, elle peut se conserver jusqu'à 7 jours au réfrigérateur.



L'astuce des chefs

- Secouez la brique avant utilisation.

Retrouvez **GUY DEMARLE** sur tous vos réseaux

f     #guydemarle