FABBRI
1905



HALLOWEEN
Specials

ANANAS I LIMONKA MONSTER

Składniki

Baza podstawowa	4000 g
Delipasta ananasowa (4310)	400 g
Mleko	400 g
Polewa do marmurkowania limonka (4423)	do dekoracji

Sposób przygotowania

Połącz bazę podstawową z delipastą ananasową oraz mlekiem. Wlej do freza. Dekoruj polewą do marmurkowania limonka według uznania.





GRUSZKA I LIMONKA

RADIOAKTYWNE MOKRADŁA

Składniki

Simple gruszka (7753)	1500 g
Woda	2500 g
Emulgator Fabbrisoff (4494)	10 g
Polewa do marmurkowania limonka (4423)	wg uznania

Sposób przygotowania

Połącz wodę z simple gruszka oraz emulgatorem Fabbrisoff. Wlej do frezera. Dekoruj polewą do marmurkowania limonka według uznania.



SERNIK Z OWOCAMI LEŚNYMI SPIDER HILL

Składniki

Baza podstawowa	3600 g
Delipasta owoce leśne (4284)	200 g
Stabilizator New York Cheesecake (4491)	200 g
Mleko	300 g
Topping owoce leśne (4451)	do dekoracji

Sposób przygotowania

Połącz bazę podstawową z delipastą owoce leśne, stabilizatorem sernikowym New York Cheesecake oraz mlekiem. Odstaw na 30 minut, a następnie wlej do frezera. Dekoruj toppingiem o smaku owoców leśnych.



ORZECH ZIEMNY I TRUSKAWKA IDEALNA ZBRODNIA

Składniki

Baza podstawowa	4000 g
Delipasta orzech ziemny	400 g
Polewa do marmurkowania truskawka	wg uznania

Sposób przygotowania

Połącz bazę podstawową z delipastą orzech ziemny. Wlej do frezera. Dekoruj polewą do marmurkowania truskawka według uznania.

POMARAŃCZA I MIGDAŁ. NAWIEDZONA CHATA

Składniki

Baza podstawowa	3600 g
Delipasta pomarańczowa (4281)	260 g
Delipasta migdałowa (4252)	150 g
Polewa topping owoce leśne	wg uznania

Sposób przygotowania

Połącz bazę podstawową z delipastą pomarańczową i migdałową. Wlej do frezera. Dekoruj toppingiem owoce leśne.



SPECULOOS I BIAŁA STRACCIATELLA DIABELSKI SZLAK

Składniki

Baza podstawowa	4000 g
Snackolosi speculoos (26421)	400 g
Mleko	200 g
Biała straciatella (4337)	wg uznania

Sposób przygotowania

Połącz bazę podstawową ze snackolosi speculoos. Wlej do frezera. Dekoruj na płasko warstwą białej straciatelli. Przed podaniem połam zastygniętą warstwę straciatelli.





CIASTO DYNIOWE
DYNIOWA PANIKA

Składniki

Baza podstawowa	3000 g
Puree dyniowe	850 g
Delipasta Nonna Rachela	200 g
Przyprawa korzenna	15 g
Sól	3 g

Sposób przygotowania

Połącz bazę podstawową z puree dyniowym oraz delipastą Nonna Rachela i przyprawami. Wlej do frezera. Dekoruj pokruszonym ciastkiem korzennym oraz snackolosi speculoos.



CZARNA WANILIA I BIAŁA STRACCIATELLA

Składniki

Mleko	2500 g
Simple czarna wanilia (22849)	1400 g

Sposób przygotowania

Połącz mleko z simple czarna wanilia. Wlej do frezera. Dekoruj białą straciatellą.

FABBRI
1905

HALLOWEEN
Specials