



HENNIG
OLSEN

Kremen av iskrem!



Årets kuleis nyheter - Hot Mango og Yoghurt Blåbær



Råvarer fra fjern og nær gir nye spennende smaker

Hennig-Olsen Is har som mål å alltid levere ekte vare av høyeste kvalitet. Eller som vi sier; *Kremen av iskrem*. Årets kuleis nyheter er basert på gode råvarer som sunne blåbær, søt mango, ingefær og chili. Blåbærene har vi valgt å sette sammen med yoghurtis for å skape en helhet som virkelig tilfredsstillende smaksløkene. En mild og lett yoghurtis som kan serveres alene eller sammen med sesongens bær og frukter. For Hot Mango har vi funnet den perfekte smaks kombinasjonen sammen med med chili og ingefær. Med ekte fløteis skaper disse tre ingrediensene noe helt nytt. Både lukt- og smakssansen blir pirret av denne iskremnyheten. Hot Mango er en perfekt iskrem å servere sammen med friske frukter, bær og mørk sjokolade. Velbekomme.



Yoghurt Blåbær
Fløteis. Innhold ca. 4,6 ltr
F-pakk i D-pakk: 3



EPD nr: 2725901



Hot Mango
Fløteis. Innhold ca. 4,6 ltr
F-pakk i D-pakk: 3



EPD nr: 2725893



«Mango for to»

Denne smaksopplevelsen kan sammenliknes med en tango. Markerte og selvstendig eksotiske smaker som sammen danner en perfekt balansert dessert. Alt du trenger er en moden mango som kuttes opp i båter. Behold skallet på mangobåtene. Skjær også ut noen mangoterninger uten skall. Glaser mangoen lett i sukker og appelsinsaft. Lag et vannbad og smelt mørk sjokolade. Scoop fem til seks kuler fra Hot Mango kuleisen. Bruk en skje og lag tynne sjokoladestriper på mangobitene - la dem stivne. Dander iskulene og den glaserte mangoen med sjokolade på et fat eller en tallerken. Til slutt drysser du noen mintblader over desserten. Takk for dansen.



«Hot Mango is»

Nyheten, Hot Mango, er som sagt en iskrem som fint kan serveres alene. Men det er også viktig for en dessert at den ser innbydende ut. Et tips her kan være å bruke en enkel klar glasskål. Skjær opp noen fine biter fra en mango. La gjerne det fargerike skallet vær på slik at det fungerer som dekor. Smelt sjokolade du har til overs i et vannbad. Når sjokoladen er smeltet, smører du tynne lag av sjokoladen på et bakepapir. Scoop to kuler med Hot Mango og legg midt i skålen. Mangobitene legger du der det er plass ved siden av isen. Når sjokoladen har stivnet, løfter du den forsiktig av bakepapiret og plasserer den pent oppå iskulene. Enkelt og meget smakfullt.



«Yogbær & krokan»

Nyheten, Yoghurt Blåbær, har smaken av nyplukkede blåbær. Tilsetter du desserten noen ferske blåbær og sommermodne rips, får yoghurtisen enda mer klasse. Har du tid kan litt hjemmelagd krokan gi desserten et søtt alibi. Smelt sukker med litt vann i en panne. Hakk opp mandler i bittesmå biter, og hell mandelhakket oppi det smeltede sukkeret. Lag et trådmønster av krokanmassen på et bakepapir. La det stivne. Løft av krokan-kunstverket og plasser det på desserten. Legg gjerne et mintblad på.



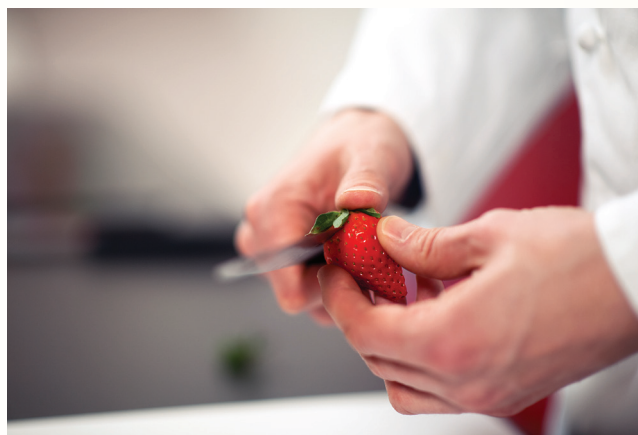
«Kremmerhuset»

Vaffelkjeks er ikke bare noe man serverer iskrem i, det er også en fin smakstilsetning. Bruk en romslig tallerken. Plasser en vaffelkjes på tallerkenen. Varier gjerne mellom de ulike typer vaffelkjeks. Her finnes kjeks dyppet i sjokolade og i ulike former. Scoop tre kuler med nyheten Yoghurt Blåbær. En kule legger du inni vaffelkjeks, og de to andre legger du foran kjeks. Pynt med friske blåbær. Til slutt tar du et søtt friskt jordbær og kutter til en vifte. (På siste side finnes fremgangsmåten for å lage en jordbærvifte.).

Tips fra kokken - slik lager du en jordbærvifte:



Bruk et friskt og fast jordbær. Del jordbæret i to like deler.



Det er viktig at du kutter bort stilken og bladene fra jordbæritene.



Bruk en skarp kniv og lag tynne slisser i jordbæret.



Pass på at du lar det være feste for slissene øverst på jordbæret.



Legg tommelen på toppen av jordbæret og trykk lett ned.



Slissene vil skli ut og jordbærviften er komplett.