Lotus Biscoff®

ΠΟΛΛΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΠΙΣΚΟΤΟ!

Lotus Since 1932

Σημείο αναφοράς στη γεύση, το πιο αναγνωρίσιμο μπισκότο της Ευρώπης προσφέρει απόλαυση σε κάθε μπουκιά!

Το Lotus Biscoff δίνει **ταυτότητα** στη δημιουργικότητα και χαρίζει **ξεχωριστή εμφάνιση** στα γλυκά σας!

πλούσια αυθεντική γεύση!

LOTUS BISCOFF SPREAD

- Έτοιμη προς χρήση με **58% Biscoff** και αυθεντική απίθανη γεύση speculoos
- Μεγάλη **σταθερότητα** κατά τη χρήση και την απόψυξη
- Ζεσταίνουμε στους 40–50°C για ιδανική ρευστότητα

Δοχείο 8 κιλών

Εμβληματικό!

LOTUS BISCOFF ΜΠΙΣΚΟΤΟ

- Το αυθεντικό speculoos με μοναδική καραμελωμένη γεύση & τραγανή υφή
- Ευέλικτη συσκευασία για φρεσκάδα & υγιεινή

Συσκευασία 2,5 κιλών (10 X 250 γρ.)

LOTUS BISCOFF CRUMBS

Ό,τι πιο τραγανό!

- Σπασμένο μπισκότο για πολλές χρήσεις, σταθερά τραγανό
- Η πιο γευστική βάση και διακόσμηση για cheesecakes, τούρτες και παγωτό

Συσκευασία 6 κιλών
(8 X 750 γρ.)

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ CHEESECAKE BISCOFF

1. Τραγανή Βάση:

Crumbs LOTUS BISCOFF ..... 500 γρ.
Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA (λιωμένο) ..... 180 γρ.
Σοκολάτα Κουβερτούρα Γάλακτος 35 Intense VELICHE (λιωμένη) ..... 60 γρ.

Ομογενοποιούμε το λιωμένο βούτυρο με τη λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος. Έπειτα, προσθέτουμε το crumb και ομογενοποιούμε ξανά. Στη συνέχεια, δημιουργούμε τη βάση χρησιμοποιώντας τσέρκι διαμέτρου 16cm, όπου εσωτερικά έχουμε προσθέσει αντικολλητική ταινία. Τοποθετούμε εσωτερικά τσέρκι 15cm. Γεμίζουμε το κενό με το μίγμα και παγώνουμε. Αφαιρούμε το εσωτερικό τσέρκι και γεμίζουμε με Cream Cheese Biscoff (περιγράφεται παρακάτω).

2. Cream Cheese Biscoff:

French Cream Cheese ELLE & VIRE 500 γρ.
Spread LOTUS BISCOFF ..... 160 γρ.
Fond Royale BAKELS ..... 60 γρ.
Νερό (ζεστό) ..... 60 γρ.
Κρέμα γάλακτος 35% Excellence ELLE & VIRE ..... 320 γρ.

Μαλακώνουμε το cream cheese, προσθέτουμε το Biscoff και ομογενοποιούμε. Συμπληρώνουμε το fond royale και το νερό. Τέλος, ενσωματώνουμε την κρέμα γάλακτος. Γεμίζουμε τη φόρμα μας με το cream cheese Biscoff φροντίζοντας να έχουμε αφήσει κενό 3cm στο πάνω μέρος. Παγώνουμε.

3. Επικάλυψη:

Μαλακώνουμε το LOTUS BISCOFF Spread (κατά βούληση) στα μικροκύματα ή σε μπεν μαρί. Στρώνουμε και κλείνουμε την πάνω επιφάνεια του γλυκού. Τέλος, γαρνίρουμε με Crumbs LOTUS BISCOFF και μπισκότα LOTUS BISCOFF.

Μαζί, εξελίσσουμε την επιτυχία σας.
ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ ΑΒΕΕ
Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής, Αρτοποιίας & Παγωτού
ΕΔΡΑ: Ανεμώνης 4, 136 78 Αχαρνές - Αττική, Τ: 210 2419700
ΥΠΟΚ/ΜΑ: ΒΙ.ΠΕ. Σίνδου, Γ' Φάση, Ο.Τ. 38, Τ.Θ. 1055, 570 22 Θεσ/νίκη, Τ: 2310 570121-4
www.stelioskanakis.gr, info@stelioskanakis.gr, Find us on

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΝΑΚΗΣ
Ένα βήμα μπροστά!