Jäätelöt ammattilaisille

Ammattilaisilta ammattilaisille! Bonnen soseet ja mehut sekä suurtalouskeittiöille suunnatut reseptit tekevät keittiöstä jäätelötehtaan.

Kermajäätelöt

Mustikkamaito

1500 g	Maito
1000 g	Bonne Mustikkatäysmehu
500 g	Kerma
120 g	Sitruunakuitu
830 g	Sokeri

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C .

Punajuuri

1500 g	Maito
1000 g	Bonne Punajuurisose
500 g	Kerma
200 g	Sitruunakuitu
900 g	Sokeri

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C.

Trooppinen hedelmä

2000 g	Maito
500 g	Bonne Trooppinen sose
500 g	Kerma
117 g	Sitruunakuitu
900 g	Sokeri

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C.

Jäätelöpohja

2500 g	Maito
500 g	Kerma
900 g	Sokeri
117 g	Sitruunakuitu

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C. Lisää variogato raitoina jäätelöön sekoittaen spatulalla.

Variogato, mustikka

800 g	Bonne Mustikkasose
600 g	Sokeri
40 g	Bonne Pikahyydykejauhe
4 g	Sitruunahappo

Sekoita sokeri, sitruunahappo ja pikahyydykejauhe keskenään. Sekoita seos sauvasekoittimella soseen joukkoon ja keitä kunnes kiehahtaa. Jäähdytä ja käytä jäätelön maustamiseen.

Variogato, appelsiini

400 g	Bonne Appelsiinitäys-mehutiiviste 500%
200 g	Sokeri
20 g	Bonne Pikahyydykejauhe

Sekoita sokeri, sitruunahappo ja pikahyydykejauhe keskenään. Sekoita seos sauvasekoittimella mehutiivisteen joukkoon ja keitä kunnes kiehahtaa. Jäähdytä ja käytä jäätelön maustamiseen.

Jäätelöpohja, suklaa

5000 g	Maito
1000 g	Kerma
1800 g	Sokeri
300 g	Kaakaojauhe
380 g	Keltuainen
650 g	Muna
664 g	Sitruunakuitu
200 g	Tumma suklaa

Sekoita maito, kerma, munat ja sitruunakuitu sauvasekoittimella. Sekoita kaakaojauhe sokeriin ja sekoita seoksen joukkoon. Keitä massa +82 °C, lisää suklaa +40 °C kohdalla. Jäähdytä massa -9 °C.

Tuplasti mustikkaa!
Mustikkamaito + mustikkavariogato

Appelsiinisuklaata!
Suklaapohja + appelsiinivariogato

bonnejuomat.fi
Bonne Juomat Oy • Mäntynummentie 8, 08500 Lohja • Puh. 019 382 233

Lisää Bonnen reseptejä
bonnejuomat.fi/reseptit

Jäätelöt ammattilaisille

Ammattilaisilta ammattilaisille! Bonnen soseet ja mehut sekä suurtalouskeittiöille suunnatut reseptit tekevät keittiöstä jäätelötehtaan.

Jogurttijäätelöt

Mango-jogurtti

1000 g	Bonne Mangosose
1600 g	Vesi
500 g	Maustamaton jogurtti
800 g	Sokeri
30 g	Glukoosi
300 g	Sitruunakuitu
4 g	Sitruunahappo
2 g	Suola

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C.

Trooppinen hedelmä-jogurtti

1000 g	Bonne Trooppinen sose
1600 g	Vesi
500 g	Maustamaton jogurtti
800 g	Sokeri
30 g	Glukoosi
300 g	Sitruunakuitu
2 g	Sitruunahappo
1 g	Suola

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C.

Banaani- jogurtti

1000 g	Bonne Banaanisose
1600 g	Vesi
500 g	Maustamaton jogurtti
900 g	Sokeri
30 g	Glukoosi
300 g	Sitruunakuitu
5 g	Sitruunahappo
4 g	Suola

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C.

Sorbetit

Mustaherukka

1000 g	Bonne Mustaherukka-täysmehutiiviste 300%
2000 g	Vesi
310 g	Sitruunakuitu
30 g	Glukoosi
1000 g	Sokeri

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C

Vadelma

1000 g	Bonne Vadelmasose
2100 g	Vesi
900 g	Sokeri
121 g	Sitruunakuitu
4 g	Suola
5 g	Sitruunahappo
30 g	Glukoosi

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C.

Neljä Sitrusta

1000 g	Bonne Neljä Sitrusta Täysmehutiiviste 300%
2000 g	Vesi
900 g	Sokeri
310 g	Sitruunakuitu
30 g	Glukoosi

Sekoita raaka-aineet sauvasekoittimella sekaisin. Keitä massa +82 °C. Jäähdytä massa -9 °C

bonnejuomat.fi
Bonne Juomat Oy • Mäntynummentie 8, 08500 Lohja • Puh. 019 382 233

Lisää Bonnen reseptejä
bonnejuomat.fi/reseptit