

Frozen Pops!

PreGel
CANADA
Votre Passion. Nos Ingrédients.®

Tous les outils dont vous avez besoin
pour créer des gelato et des bâtons de
popsicle au gelato et au yogourt glacé



- Tout Nouveaux:**
- 312100 Moule pour bâtons de popsicle
 - 312110 Support pour bâtons de popsicle (pour vos présentations)
 - 312120 Bâtonnets en bois pour bâtons de popsicle

Instructions de préparation

1. Placez la quantité désirée de gelato ou de yogourt glacé dans le moule pour bâtons de popsicle et insérer les bâtonnets.
2. Placez dans le congélateur à air pulsé jusqu'à ce que la glace prenne.
3. Défaire rapidement du moule les bâtons de popsicle puis mettez les dans un congélateur habituel pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être nappés.
4. Une fois prêts, faites fondre le nappage Coriandolina® pour bâtons de popsicle souhaité dans le micro-ondes.
5. Plongez soigneusement les bâtons de popsicle dans le nappage; laissez l'excédent couler du bâton de popsicle; placez sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé et conservez au congélateur jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être mangés.

FROZEN POP

SERVICE.



Nappage Pour Bâtons de Popsicle

Le nappage Coriandolina® est un produit innovant vendu sous forme de pâte épaisse, qui fond une fois chauffée puis durcit pour obtenir un délicieux nappage aromatisé en refroidissant. Nos cinq nappages Coriandolina® sont disponibles dans les parfums suivants:

- 90402 Coriandolina® au café
- 90602 Coriandolina® au chocolat
- 90502 Coriandolina® au chocolat blanc
- 90802 Coriandolina® au citron
- 90702 Coriandolina® à la fraise

Autres façons ingénieuses d'utiliser votre nappage pour bâtons de popsicle Coriandolina® –

Utilisez ces idées pour commencer, puis imaginez vos concoctions nappées de Coriandolina® pour bâtons de popsicle à la mode.

Bâtons à la pomme • Bâtons au biscuit • Bâtons au pretzel • Bâtons à la guimauve



Allez jeter un œil à la vidéo consacrée aux bâtons de popsicle Coriandolina® sur ThePreGelChannel.com.

Conseils Utiles Pour Popsicle :

- L'idéal est de faire durcir les popsicles dans un congélateur à air pulsé, mais si vous n'en disposez pas, laissez simplement vos popsicles dans leur moule au congélateur jusqu'au lendemain avant de les napper.
- Pour les bâtons de popsicle, il se peut que la première couche de nappage craque à cause du changement de température – essayez de faire un premier nappage léger avant de les tremper une deuxième fois.
- Pour les guimauves, attendez que la consistance soit à moitié rigide avant d'insérer le bâtonnet sinon il risque de se décenter.
- Pour les bâtons au biscuit, vous aurez peut-être besoin d'utiliser un peu de crème au chocolat ou à la guimauve pour cimenter le bâtonnet dans le trou, puis ensuite faire sécher pour que les bâtons ne tombent pas lorsque vous les trempez dans le nappage.
- Des feuilles de transfert peuvent être utilisées pour ajouter un dessin sur le nappage de vos bâtons de popsicle; laissez simplement reposer les bâtons sur la feuille de transfert immédiatement après les avoir trempés dans le nappage puis retirer une fois complètement durcis.

PreGel
CANADA

Voire Passion. Nos Ingrédients.®

REGION – EAST

215 Rowntree Dairy Road, Unit 1
Woodbridge, ON L4L 8B8
Tel: 905 265 9099 Fax: 905 265 7933
www.pregelcanada.com

REGION – WEST

19272 96th Ave., Unit 4
Surrey, BC V4N 4C1
Tel: 778 298 2898 Fax: 778 298 2896
www.pregelcanada.com

Contactez-nous pour demander un échantillon ou pour passer commande au **905 265 9099** ou pour plus d'information sur ce produit et toutes nos offres avantageuses, visitez www.pregelcanada.com