



BEREIDINGSADVIES KROEPOEK



Verhit plantaardige olie tot 180°C.

Voor het beste resultaat raden we aan om zonnebloem- of arachideolie te gebruiken.

Dompel de kroepoek volledig onder en frituur enkele seconden met behulp van een schuimspaan of frituurmandje.

Haal de kroepoek uit de olie en laat afkoelen, plaats de kroepoek op de Jade Sphere.

CONSEILS DE PREPARATION CRAQUELINS



Chauffez l'huile végétale à 180 ° C

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'utiliser de l'huile de tournesol ou de l'huile d'arachide

Plongez complètement les craquelins dans l'huile et faites-les frire pendant quelques secondes à l'aide d'un skimmer ou d'un panier à friture.

Retirez les craquelins de l'huile et laissez-les refroidir, placez-les sur la Sphère Jade.

PREPARATION ADVICE CRACKERS



Heat vegetable oil to 180°C.

For best results, we recommend using sunflower oil or peanut oil. Completely immerse the crackers and deep-fry for some seconds using a skimmer or deep-frying basket.

Remove the crackers from the oil and allow to cool, place the crackers on the Jade Sphere.



Sphere Jade Chocolate
Sphere Jade Chocolat
Sphere Jade Chocolate



Sphere Jade Mascarpone
Sphere Jade Mascarpone
Sphere Jade Mascarpone



Sphere Jade Framboos
Sphere Jade Framboise
Sphere Jade Raspberry

SERVEERTIP - SUGGESTION DE SERVICE - SERVING SUGGESTION




DELEYE
frozen desserts

Didess
Creative taste experience