



*Мороженое! Прохладное!
Сливочное и шоколадное,
Клубничное и фруктовое,
Абсолютно новое!
Густо и сладко,
Ешь без остатка!*



Уважаемые партнеры!

Торговая марка «Волшебное дерево»
снова стремится удивить своих покупателей и представляет

**НОВИНКУ СЕЗОНА 2017 –
ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ!**

В преддверии летнего сезона встречайте -
линейку «прохладных» сухих смесей.

www.magictree.ru





Сухая смесь для десерта - это смесь для приготовления коктейлей, муссов, мороженого.
Состав этой смеси сопоставим с составом мороженого.

Смесь удобно использовать:

она не требует специальных условий для хранения (не выше 20°C и относительной влажности воздуха не более 75%);

позволяет быстро приготовить мороженое в домашних условиях и проявить фантазию, украсив готовый десерт свежими фруктами, шоколадом, орехами, цукатами, взбитыми сливками или другим топингом.

Расход: На один пакетик смеси (70 г) понадобится 200 мл молока (сока). В результате получается 700 мл готового мороженого.





Как всегда, «Волшебное дерево» добавило в каждое мороженое свою волшебную ноту:

- в ванильное – куркуму и пудру ванильного стручка,
- в ванильное с корицей – корицу,
- в клубничное – натуральный лимонный сок,
- в шоколадное – настоящий какао-порошок.

Срок годности смеси: 18 месяцев.
В коробке 20 пакетов.

www.magictree.ru





На основе
фруктовых
соков

На основе
молока

6 ВКУСОВ



**Фруктово-ягодный
Микс**
75г
арт. 1205
4607003769260



Ванильное
70 г
арт. 1203
4607003769215



**Ванильное с
корицей**
70 г
арт. 1202
4607003769239



**с ароматом
Клубники**
70 г
арт. 1201
4607003769246



Сливочное
70 г
арт. 1206
4607003769222



Шоколадное
75 г
арт. 1204
4607003769253





РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ МОЛОКА

МОРОЖЕНОЕ: в высокую узкую посуду налить 200 мл холодного молока (сливок), добавить смесь для десерта и взбивать миксером 2–3 минуты. Взбитую массу выложить в подходящую посуду и заморозить. При приготовлении мороженого можно добавить сезонные ягоды, фрукты, орехи.

КОКТЕЙЛЬ: в высокую узкую посуду влить 400 мл холодного молока, добавить смесь для десерта и взбивать миксером 2 минуты. Подайте коктейль в высоких стаканах, украсив свежими фруктами, шоколадом, взбитыми сливками, и пейте через соломинку.

МУСС: сухую смесь для желе от “Волшебного дерева” развести в количестве воды в 2 раза меньше рекомендуемого. Охладить в холодильнике, но не до застывания. В высокую узкую посуду налить 200 мл холодного молока, добавить смесь для мороженого и взбивать миксером 2–3 минуты. В полученную массу влить тонкой струйкой охлажденное желе и взбивать еще 2–3 минуты. Мусс выложить в подходящую посуду и поставить в холодильник для застывания на 1–2 часа. За 2 часа до начала приготовления пакетик со смесью необходимо положить в холодильник!





РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ СОКА

МОРОЖЕНОЕ: в высокую узкую посуду налить 200 мл холодного сока (вишневого, яблочного, апельсинового, манго и др.), добавить смесь и взбивать миксером 2–3 минуты. Взбитую массу выложить в подходящую посуду и заморозить. Совет: при приготовлении мороженого можно добавить сезонные ягоды, фрукты, цукаты или орехи.

КОКТЕЙЛЬ: в высокую узкую посуду влить 200 мл холодного сока и 200 мл холодного молока, добавить смесь и взбивать миксером 2 минуты. Подайте коктейль в высоких стаканах, украсив свежими фруктами, шоколадом, взбитыми сливками, и пейте через соломинку. Важно: за 2 часа до начала приготовления пакетик со смесью необходимо положить в холодильник!





ООО «Проммикс»

Бесплатный звонок из любых регионов России:

8 (800) 333 4033



www.magictree.ru