



Deiman USA Recipes



GANSITO

Ice Cream



The Gansito cake by Marinela is a vanilla cake filled with strawberry jam, covered with chocolate. It is one of the best seller packaged desserts in Mexico.

INGREDIENTS:

- 21 classic Gansito cakes (*Gansitos clásicos*)
- 500g of Strawberry Jam (*Mermelada de fresa*)
- 7 L of Ice Cream base (*Base para Helados*)
-  70 ml of Deiman Vanilla Vainillol Essence (*Esencia Vainilla Vainillo!*)
-  70 ml of Deiman Butter Essence (*Esencia de Mantequilla*)

DIRECTIONS:

1. Freeze the 21 Gansito cakes and set aside. (*Congelar los gansitos perfectamente y reserva.*)
2. Pour your ice cream base in your ice cream container and add the 70ml of both Butter and 70ml of Vanilla Vainillo! Deiman Essences; put this mix into the ice cream machine until it doubles its size. (*En el bote de preparación verter la base para helados, saborizar con las esencias. Batir en máquina para helados por 20 minutos o hasta que doble su tamaño.*)
3. Cut the frozen Gansitos in medium to small pieces. Once your ice cream mix is ready, pour it into another ice cream container; pour one layer of ice cream then another one of Gansito pieces (you may also add some jam) and combine. Continue until you have poured the entire mix and all the Gansito pieces. (*Cortar en pedazos pequeños los gansitos una vez batido el helado. Vaciar en un bote una capa de helado y una capa de gansito envolver un poco y continuar en capas hasta terminar.*)
4. Decorate to taste with Gansito pieces and jam. Let your customers enjoy! (*Decorar con un gansito en rebanadas y la mermelada.*)

For more recipes follow us on Facebook and Instagram @deimanusa