



שייק חוֹעֵשֶׁר

חומרים:

- 1 כוס (200 מ"ל) מים קרים/חלב
- 4 כפות מדידה של Pro Up בטעם וניל/שוקו/בננה

אופן ההכנה: לערבב היטב את הנוזל עם ה-Pro Up. מומלץ לערבב באמצעות בלנדר. כדי ליצור ברד ניתן להוסיף מספר קוביות קרח לבלנדר ולערבל יחד עם הנוזל והאבקה.

* ניתן לחלק את ההכנה ל-2 כפות מדידה של Pro Up עם 100 מ"ל מים או חלב, פעמיים ביום.
** ניתן לשלב את ה-Pro Up בטעם נייטרלי במשקאות על בסיס חלב או פירות (שוקו, פרישייק, מיץ ועוד).



גְּאִידָה חוֹעֵשֶׁר

חומרים:

- 1 כדור גלידה וניל/שוקולד (כ-50 גר')
- 1 כף מדידה של Pro Up בטעם וניל/שוקו/נייטרלי

אופן ההכנה: להוסיף את ה-Pro Up לגלידה רכה ולערבב היטב. להחזיר את הגלידה למקפיא ולהקפיאה בשנית לפני ההגשה (או להגשה מיד במרקם של גלידה אמריקאית).

* עקב הטמפרטורה הנמוכה של הגלידה לוקח לאבקה יותר זמן להתמוסס, לכן יש לערבב היטב ולבדוק שאין גושים.



חוס חוֹעֵשֶׁר

חומרים:

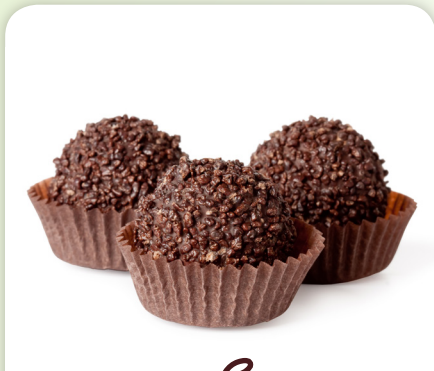
- 50 מ"ל שמנת מתוקה 38% שומן
- 2 כפות מדידה של Pro Up בטעם וניל/שוקו/בננה

אופן ההכנה: להקציף ביחד את השמנת המתוקה עם ה-Pro Up עד לקבלת מרקם מתאים ולהגיש.

* ניתן להקפיא את התערובת בתבנית של שלגונים.



PRO UP בטעמים: **וניל** • **שוקו** • **בננה** • **נייטרלי**



כדורי שוקולד מועשרים

חומרים ל-20 מנות (כ-44 גר' ליחידה):

- 200 גר' ביסקוויטים טחונים (פתי-בר)
- 1/2 כוס סוכר
- 5 כפות (25 גר') קקאו
- 1/2 כוס חלב
- 1 כף (8 גר') קורנפלור
- 100 גר' חמאה מומסת
- 10 כפות מדידה של Pro Up בטעם וניל/שוקו/נייטרלי
- פתיית קוקוס טחון/סוכריות לקישוט

אופן ההכנה: לערבב את כל המרכיבים עד לקבלת מרקם אחיד. במידה והבליילה יבשה מדי ניתן להוסיף מעט חלב. להכין כדורים ולצפות אותם בקוקוס או בסוכריות. לשמור במקפיא בקופסה מתאימה עד לאכילה.



עוגת גבינה מועשרת

חומרים (למנה בכוס):

- קצפת מ-100 מ"ל שמנת מתוקה 38% שומן
- 4 כפות גבינה לבנה 5% שומן
- 3 ביסקוויטים מרוסקים (פתי-בר)
- 1 קוביית שוקולד חלב
- 2 כפות מדידה של Pro Up בטעם שוקו
- 2 כפות מדידה של Pro Up בטעם וניל

אופן ההכנה: לערבב את הקצפת והגבינה בקערה עד לקבלת תערובת אחידה. להעביר חצי מהמכמות לקערה נוספת. לכל קערה להוסיף 2 כפות מדידה של Pro Up בטעם אחר (וניל ושוקו) ולערבב היטב. לסדר בכוס זכוכית גבוהה בשכבות: בשכבה הראשונה לשים חצי מכמות הביסקוויטים המרוסקים. בשכבה השנייה לשים את תערובת השוקו. בשכבה השלישית לשים את יתר הביסקוויטים המרוסקים ובשכבה הרביעית את תערובת הוניל. לגרד מעל קוביית שוקולד עם פומפייה.



מעדן מועשר

חומרים:

- 1 גביע (125 מ"ל) מעדן חלב בטעם שוקולד/וניל
 - 1 כף מדידה של Pro Up בטעם שוקו/וניל/נייטרלי
- אופן ההכנה:** לשים בקערה את ה-Pro Up. להוסיף 1 כף מעדן חלב ולערבב היטב עד לקבלת תערובת אחידה וחלקה. להוסיף את שאר המעדן לערבב היטב. להחזיר את המעדן המועשר לגביע המקורי ולהגיש.

