



Mango Ice Pops

Paletas heladas de mango

SERVES: 40 ICE POPS OF 4 FL OZ (40 PALETAS DE 120ML)

INGREDIENTS

-  3 L of Mango Puree by La Tiendita (*Puré de Mango de La Tiendita*)
- 1 kg of sugar (*Azúcar*)
-  30 ml of Deiman Mango Concentrate (*Concentrado Deiman de Mango*)
-  7 g of CMC Powder by La Tiendita (*Carboximetilcelulosa La Tiendita*)
- Water (*Agua*)

DIRECTIONS

1. Mix CMC with the sugar. *Mezclar el CMC con el azúcar.*
2. Pour the Mango Puree. Add the CMC with sugar and incorporate. *Vacíe el puré de mango en el contenedor y agregue la mezcla azúcar-CMC. Incorpore bien.*
3. Add the Mango Flavoring Concentrate and fill with water until reaching the 4.8 L (1.3 gal) mark on your container, incorporate. *Agregue el Concentrado de Mango y afore de agua hasta llegar a la marca de 4.8 L (1.3 gal) en su contenedor. Mezclar.*
4. Pour the mix in your standard ice pop mold. Freeze your ice pops in your ice cream machine for 20 minutes. *Vacíe la mezcla en su molde paletero. Coloque el molde en su fabricante durante 20 minutos.*

NOTE: You may find the ice pop molds, ice cream and ice pop machines, ice pop sticks and ice pop bags at our online shop. *Puede encontrar moldes paleteros, fabricantes, palillos y bolsitas para paletas de polipapel en nuestra tienda en línea.*