

Rezept für 5 Liter

Eisname: Weisse Schokolade - Variegato Pistacchio Kataifi

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Vollmilch 3,5%	F	2.740g	5.480g	8.220g
	Sahne 32%	F	180g	360g	540g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	120g	240g	360g
Grundprodukte					
	Kristallzucker - Saccharose	T	320g	640g	960g
62500-SB	Dextrose	T	152g	304g	456g
63000.14	Invertzuckersirup	F	48g	96g	144g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Geschmack					
T0482	Ciocolato Bianco - Weisse Schokolade	F	320g	640g	960g
Variegati / Marmorierer					
TV0601	Pistacchio Kataifi (Engelshaar) - Variegato	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen