

Rezept für 5 Liter

Eisname: Mango Variegato auf Panna Cotta Kokos

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Vollmilch 3,5%	F	2.440g	4.880g	7.320g
	Sahne 32%	F	392g	784g	1.176g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	160g	320g	480g
Grundprodukte					
	Kristallzucker - Saccharose	T	312g	624g	936g
8075101	Trockenglukose 29 - 33 DE	T	100g	200g	300g
62500-SB	Dextrose	T	76g	152g	228g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Geschmack					
T0267	Panna Cotta	F	280g	560g	840g
EFP0012.5	Kokosnuss (natürlich)	F	120g	240g	360g
Variegati / Marmorierer					
TVF0544	Variegato Mango	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen