

Rezept für 5 Liter

Eisname: Buttermilch - Limetten Variegato

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Buttermilch	F	2.000g	4.000g	6.000g
	Vollmilch 3,5%	F	476g	952g	1.428g
	Sahne 32%	F	360g	720g	1.080g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	180g	360g	540g
Grundprodukte					
	Kristallzucker - Saccharose	T	576g	1.152g	1.728g
62500-SB	Dextrose	T	148g	296g	444g
62600	Inulin	T	80g	160g	240g
EFB0054.ZSN	Zitronensaft - Rauch 100%	F	40g	80g	120g
EFB0054N	Zitronensäure	F	20g	40g	60g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Variegati / Marmorierer					
TVF0605	Variegato Lime (Limette)	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen