Eisname: Amaretto mit Amarettini Keksen

Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
e				
Vollmilch 3,5%	F	2.760g	5.520g	8.280g
Sahne 32%	F	104g	208g	312g
Sprühmagermilchpulver	Т	60g	120g	180g
te				
Dextrose	Т	292g	584g	876g
Kristallzucker - Saccharose	Т	188g	376g	564g
Trockenglukose 29 - 33 DE	Т	104g	208g	312g
Inulin	Т	52g	104g	156g
Base Milch 30/M	Т	120g	240g	360g
Amaretto	F	320g	640g	960g
Amarettini Kekse	Т	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
ht		4.000g	8.000g	12.000g
	Vollmilch 3,5% Sahne 32% Sprühmagermilchpulver te Dextrose Kristallzucker - Saccharose Trockenglukose 29 - 33 DE Inulin Base Milch 30/M Amaretto Amarettini Kekse	Vollmilch 3,5% F Sahne 32% F Sprühmagermilchpulver T te Dextrose T Kristallzucker - Saccharose T Trockenglukose 29 - 33 DE T Inulin T Base Milch 30/M T Amaretto F	Produkt E Vollmilch 3,5% F 2.760g Sahne 32% F 104g Sprühmagermilchpulver T 60g te Dextrose T 292g Kristallzucker - Saccharose T 188g Trockenglukose 29 - 33 DE T 104g Inulin T 52g Base Milch 30/M T 120g Amaretto F 320g Amarettini Kekse T nach Bedarf	Produkt Zustand Pasto.Menge 2x Pasto.Menge e Vollmilch 3,5% F 2.760g 5.520g Sahne 32% F 104g 208g Sprühmagermilchpulver T 60g 120g te Dextrose T 292g 584g Kristallzucker - Saccharose T 188g 376g Trockenglukose 29 - 33 DE T 104g 208g Inulin T 52g 104g Base Milch 30/M T 120g 240g Amaretto F 320g 640g Amarettini Kekse T nach Bedarf nach Bedarf

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen

Bei der Entnahme evtl. Variegato Don Giovanni TV0327 einarbeiten