

## Rezept für 5 Liter

# Eisname: Macadamia - VA gesalzenes Karamell

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
<b>Milch &amp; Sahne</b>					
	Vollmilch 3,5%	F	2.760g	5.520g	8.280g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	80g	160g	240g
<b>Grundprodukte</b>					
62503-SB	Dextrose	T	328g	656g	984g
	Kristallzucker	T	272g	544g	816g
63000.14	Invertzuckersirup	F	120g	240g	360g
<b>Basen und Bindemittel</b>					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
<b>Geschmack</b>					
EFP0008.3	100% Macadamia-Nuss	F	320g	640g	960g
<b>Variegati / Marmorierer</b>					
TV0564	Variegato Caramello Salato (Salzkaramell)	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
<b>Gesamtgewicht</b>			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

## Beschreibung/Arbeitsanweisungen