

## Rezept für 5 Liter

# Eisname: griechischer Joghurt mit Variegato Granatapfel

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
<b>Milch &amp; Sahne</b>					
	Joghurt 3,5% Fett	F	2.000g	4.000g	6.000g
	Vollmilch 3,5%	F	760g	1.520g	2.280g
	Sahne 32%	F	128g	256g	384g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	44g	88g	132g
<b>Grundprodukte</b>					
	Kristallzucker	T	480g	960g	1.440g
62500-SB	Dextrose	T	164g	328g	492g
8075101	Trockenglukose 33 DE	T	124g	248g	372g
EFB0054N	Zitronensäure	F	20g	40g	60g
<b>Basen und Bindemittel</b>					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
<b>Geschmack</b>					
TB0448	Yoglat Greco	T	160g	320g	480g
<b>Variegati / Marmorierer</b>					
TV0558	Variegato Melograno (Granatapfel)	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