

Rezept für 5 Liter

Eisname: Kirsch - Stracciatella

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Vollmilch 3,5%	F	1.460g	2.920g	4.380g
	Sahne 32%	F	528g	1.056g	1.584g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	228g	456g	684g
Grundprodukte					
	Kristallzucker	T	344g	688g	1.032g
62500-SB	Dextrose	T	200g	400g	600g
62600	Inulin	T	20g	40g	60g
EFB0054N	Zitronensäure	F	20g	40g	60g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Fruchtprodukte					
171219	Süßkirschen Püree	F	1.000g	2.000g	3.000g
EFF0007	Kirsche CL	F	80g	160g	240g
Variegati / Marmorierer					
T0275	Dunkler Schokoladenüberzug für	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -12°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen