

Rezept für 5 Liter

Eisname: Joghurette

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Joghurt 3,5% Fett	F	2.000g	4.000g	6.000g
	Vollmilch 3,5%	F	752g	1.504g	2.256g
	Sahne 32%	F	132g	264g	396g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	20g	40g	60g
Grundprodukte					
	Kristallzucker	T	376g	752g	1.128g
62500-SB	Dextrose	T	232g	464g	696g
8075101	Trockenglukose 33 DE	T	108g	216g	324g
62600	Inulin	T	80g	160g	240g
EFB0054N	Zitronensäure	F	20g	40g	60g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Geschmack					
TB0448	Yoglat Greco	T	160g	320g	480g
Variegati / Marmorierer					
EFP0004	Schokoladenüberzug (Stracciatella)	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
TVF0242	Variegato Erdbeere	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen