Rezept für 5 Liter

Eisname: Panna Cotta - Variegato Birne

| Produkt | Zustand | 1 Schale Pasto.Menge | 2 Schalen 2x Pasto.Menge | 3 Schalen 3x Pasto.Menge |
|-----------------------|--|--|---|---|
| | | | | |
| Vollmilch 3,5% | F | 2.400g | 4.800g | 7.200g |
| Sahne 32% | F | 500g | 1.000g | 1.500g |
| Sprühmagermilchpulver | Т | 148g | 296g | 444g |
| | | | | |
| Kristallzucker | Т | 276g | 552g | 828g |
| Trockenglukose 33 DE | Т | 120g | 240g | 360g |
| Dextrose | Т | 116g | 232g | 348g |
| | | | | |
| Base Milch 30/M | Т | 120g | 240g | 360g |
| | | | | |
| Panna Cotta | F | 320g | 640g | 960g |
| | | | | |
| Variegato Birne | F | nach Bedarf | nach Bedarf | nach Bedarf |
| | | 4.000g | 8.000g | 12.000g |
| | Vollmilch 3,5% Sahne 32% Sprühmagermilchpulver Kristallzucker Trockenglukose 33 DE Dextrose Base Milch 30/M Panna Cotta | Vollmilch 3,5% F Sahne 32% F Sprühmagermilchpulver T Kristallzucker T Trockenglukose 33 DE T Dextrose T Base Milch 30/M T Panna Cotta F | Vollmilch 3,5% F 2.400g Sahne 32% F 500g Sprühmagermilchpulver T 148g Kristallzucker T 276g Trockenglukose 33 DE T 120g Dextrose T 116g Base Milch 30/M T 120g Panna Cotta F 320g Variegato Birne F nach Bedarf | Vollmilch 3,5% F 2.400g 4.800g Sahne 32% F 500g 1.000g Sprühmagermilchpulver T 148g 296g Kristallzucker T 276g 552g Trockenglukose 33 DE T 120g 240g Dextrose T 116g 232g Base Milch 30/M T 120g 240g Panna Cotta F 320g 640g Variegato Birne F nach Bedarf nach Bedarf |

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen