

## Rezept für 5 Liter

# Eisname: Panna Cotta - Variegato Birne

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	2.400g	4.800g	7.200g
	Sahne 32%	F	500g	1.000g	1.500g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	148g	296g	444g
<b>Grundprodukte</b>					
	Kristallzucker	T	276g	552g	828g
8075101	Trockenglukose 33 DE	T	120g	240g	360g
62500-SB	Dextrose	T	116g	232g	348g
<b>Basen und Bindemittel</b>					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
<b>Geschmack</b>					
T0267	Panna Cotta	F	320g	640g	960g
<b>Variegati / Marmorierer</b>					
EFV0030	Variegato Birne	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