

Rezept für 5 Liter

Eisname: Buttermilch - Variegato Kiwi

| Art-Nr. | Produkt | Zustand | 1 Schale Pasto.Menge | 2 Schalen 2x Pasto.Menge | 3 Schalen 3x Pasto.Menge |
|--------------------------------|-----------------------|---------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Milch & Sahne | | | | | |
| | Buttermilch | F | 2.000g | 4.000g | 6.000g |
| | Vollmilch 3,5% | F | 520g | 1.040g | 1.560g |
| | Sahne 32% | F | 360g | 720g | 1.080g |
| 60966-SB | Sprühmagermilchpulver | T | 160g | 320g | 480g |
| Grundprodukte | | | | | |
| | Kristallzucker | T | 440g | 880g | 1.320g |
| 62500-SB | Dextrose | T | 196g | 392g | 588g |
| 8075101 | Trockenglukose 33 DE | T | 100g | 200g | 300g |
| 62600 | Inulin | T | 80g | 160g | 240g |
| EFB0054N | Zitronensäure | F | 24g | 48g | 72g |
| Basen und Bindemittel | | | | | |
| EFB0070 | Base Milch 30/M | T | 120g | 240g | 360g |
| Variegati / Marmorierer | | | | | |
| TVF0246 | Variegato Kiwi | F | nach Bedarf | nach Bedarf | nach Bedarf |
| Gesamtgewicht | | | 4.000g | 8.000g | 12.000g |

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen