

Rezept für 5 Liter

Eisname: Blaubeere - Cheesecake

| Art-Nr. | Produkt | Zustand | 1 Schale Pasto.Menge | 2 Schalen 2x Pasto.Menge | 3 Schalen 3x Pasto.Menge |
|------------------------------|------------------------|---------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Milch & Sahne | | | | | |
| | Vollmilch 3,5% | F | 1.680g | 3.360g | 5.040g |
| | Sahne 32% | F | 528g | 1.056g | 1.584g |
| 60966-SB | Sprühmagermilchpulver | T | 80g | 160g | 240g |
| Grundprodukte | | | | | |
| | Kristallzucker | T | 340g | 680g | 1.020g |
| 62500-SB | Dextrose | T | 220g | 440g | 660g |
| 63000.14 | Invertzuckersirup | F | 36g | 72g | 108g |
| EFB0054N | Zitronensäure | F | 20g | 40g | 60g |
| 62600 | Inulin | T | 16g | 32g | 48g |
| Basen und Bindemittel | | | | | |
| EFB0070 | Base Milch 30/M | T | 120g | 240g | 360g |
| Geschmack | | | | | |
| EFB0063.2 | Käsekuchen - Eispulver | T | 160g | 320g | 480g |
| Fruchtprodukte | | | | | |
| 171213 | Heidelbeerpüree 100% | F | 800g | 1.600g | 2.400g |
| Gesamtgewicht | | | 4.000g | 8.000g | 12.000g |

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen

Wienerboden bei der entnahme unterheben