

Rezept für 5 Liter

Eisname: Vollmilchschokolade - Variegato Birne

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Vollmilch 3,5%	F	2.680g	5.360g	8.040g
	Sahne 32%	F	96g	192g	288g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	80g	160g	240g
Grundprodukte					
62500-SB	Dextrose	T	436g	872g	1.308g
63000.14	Invertzuckersirup	F	104g	208g	312g
	Kristallzucker	T	84g	168g	252g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Geschmack					
EFD0082	Schoko-Chips Vollmilch	T	280g	560g	840g
63700-SB	Kakaopulver De Zaan 20/22	T	120g	240g	360g
Variegati / Marmorierer					
EFV0030	Variegato Birne	F	nach Bedarf	nach Bedarf	nach Bedarf
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen