

# Eisname: Schokolade mit Kuvertüre und Kakaopulver

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	2.720 g	5.440 g	8.160 g
	Sahne 32%	F	68 g	136 g	204 g
	Milchprotein	T	40 g	80 g	120 g
<b>Grundprodukte</b>					
62500-SB	Dextrose	T	332 g	664 g	996 g
63000	Invertzuckersirup	F	288 g	576 g	864 g
	Kristallzucker	T	20 g	40 g	60 g
62600	Inulin	T	12 g	24 g	36 g
<b>Basen und Bindemittel</b>					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120 g	240 g	360 g
<b>Geschmack</b>					
EFD0080	Schoko-Chips Dunkel		280 g	560 g	840 g
63700 - SB	Kakaopulver 20/22		120 g	240 g	360 g
<b>Gesamtgewicht</b>			4.000 g	8.000 g	12.000 g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -12°C

F = Flüssig; T = Trocken

## Schokolade mit Kuvertüre und Kakaopulver enthält folgende Allergene



Soja und Sojaerzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse

## Anmerkung:

Warmeverarbeitung: auf 85°C Pasteurisieren. Die Kuvertüre erst bei 70°C in dem Mix geben. Die Temp. ca. 5. Minuten halten. Temp.darf auch über 90°C gehen.

## Kann Spuren von enthalten:

Milch und Milcherzeugnisse