

Eisname: Mascarpone - Tiramisú

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x. Pasto.Menge	3 Schalen 3x. Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Vollmilch 3,5%	F	2.460 g	4.920 g	7.380 g
	Mascarpone		500 g	1.000 g	1.500 g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	80 g	160 g	240 g
Grundprodukte					
62500-SB	Dextrose	T	340 g	680 g	1.020 g
	Kristallzucker	T	180 g	360 g	540 g
63000	Invertzuckersirup	F	128 g	256 g	384 g
62600	Inulin	T	32 g	64 g	96 g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120 g	240 g	360 g
Geschmack					
T0227	Tiramisu	F	160 g	320 g	480 g
Gesamtgewicht			4.000 g	8.000 g	12.000 g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -12°C

F = Flüssig; T = Trocken

Mascarpone - Tiramisú enthält folgende Allergene



Eier und Eierzeugnisse



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse



Schalenfrüchte (Nüsse), d.h. Pistazie, Mandel, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss sowie hergestellte Erzeugnisse

Anmerkung:

Vorbereitung: 0,3 Liter. Espresso mit 75 Gramm Dextrose mischen. Löffelbiscuit in den Espresso tränken und in eine Eisschale auslegen. Bei der Entnahme des Eises aus der Maschine eine Zwischenschicht mit dem Löffelbiscuit auslegen. Nach der Entnahme das Eis an der Schalen-Oberfläche glattstreichen und mit Kakaopulver abstreuen.

Kann Spuren von enthalten:

Milch und Milcherzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse