

## Rezept für 5 Liter

# Eisname: Rote- Johannisbeere/Ribisel

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
<b>Grundprodukte</b>					
	Wasser	F	1.220g	2.440g	3.660g
	Kristallzucker	T	740g	1.480g	2.220g
8075101	Trockenglukose 33 DE	T	160g	320g	480g
62503-SB	Dextrose	T	80g	160g	240g
62600	Inulin	T	60g	120g	180g
EFB0054N	Zitronensäure	F	20g	40g	60g
<b>Basen und Bindemittel</b>					
EFB0071	Base Frucht 30/F	T	120g	240g	360g
<b>Fruchtprodukte</b>					
171257	Johannisbeerpüree - rot	F	1.600g	3.200g	4.800g
<b>Gesamtgewicht</b>			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

## Beschreibung/Arbeitsanweisungen