

Rezept für 5 Liter

Eisname: Baileys Irish Cream - Rahm - Karamell

Art-Nr.	Produkt	Zustand	1 Schale Pasto.Menge	2 Schalen 2x Pasto.Menge	3 Schalen 3x Pasto.Menge
Milch & Sahne					
	Vollmilch 3,5%	F	2.360g	4.720g	7.080g
	Sahne 32%	F	400g	800g	1.200g
60966-SB	Sprühmagermilchpulver	T	152g	304g	456g
Grundprodukte					
	Kristallzucker	T	272g	544g	816g
P10000159	Maltodextrin DE 18	T	120g	240g	360g
8075101	Trockenglukose 33 DE	T	120g	240g	360g
62600	Inulin	T	16g	32g	48g
Basen und Bindemittel					
EFB0070	Base Milch 30/M	T	120g	240g	360g
Geschmack					
EFP0036	Rahm - Karamell CL	F	240g	480g	720g
	Baileys Irish Cream	F	200g	400g	600g
Gesamtgewicht			4.000g	8.000g	12.000g

Die optimale Servicetemperatur liegt bei -13°C

Beschreibung/Arbeitsanweisungen