Gelato del mese *November*

Eis à la Kirsch Amaretto

2 Eiswannen, 5 l Volumen; Gesamtstückzahl: 140

Eismix 1

2,100 kg	Wasser
2,000 kg	**FRUCHTPÜREE SAUERKIRSCHE**
0,400 kg	**ZUCKER**
0,200 kg	**LYRA 50**
0,150 kg	Dextrose/Traubenzucker
0,150 kg	Trockenglukosesirup DE 33

Trockenstoffe in die Flüssigkeit mixen und für 10 Minuten quellen lassen. Dann den Eismix wie gewohnt frieren und in zwei vorgekühlte Eiswannen streichen.

Dekor

1,000 kg	**VARIEGÒ AMARENA**

Die Eiswanne wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Eismix 2

3,000 kg	Vollmilch, 3,5%
0,800 kg	Sahne, flüssig
0,200 kg	**ROYAL AMARETTO**
0,500 kg	Zucker
0,150 kg	**CRESCOPANNA 50**
0,150 kg	Trockenglukosesirup DE 33
0,100 kg	Dextrose/Traubenzucker
0,070 kg	Magermilchpulver
0,004 kg	**ZIMT**

Trockenstoffe in die Flüssigkeit mixen und für 10 Minuten quellen lassen. Dann den Eismix wie gewohnt frieren und glatt auf das erste Eis streichen.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen Geschmackskompositionen und Texturen.

JETZT SCANNEN UND KREATIV WERDEN!