Gelato del mese Dezember

Eis à la gebrannte Mandel

1 Eiswanne, 5 l Volumen; Gesamtstückzahl: 74

	Eismix
3,100 kg	Vollmilch, 3,5 %
0,500 kg	Sahne, flüssig
0,150 kg	**DESSERTPASTE CARAMEL**
0,750 kg	**MANDELKROKANT**
0,300 kg	**CRESCOPANNA 100**
0,125 kg	Zucker
0,075 kg	Dextrose/Traubenzucker
0,005 kg	Salz

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

	Dekor
0,400 kg	**KRANFIL'S CARAMEL**
0,100 kg	**MACAO FONDENTE**
0,050 kg	**DEKORPLATTEN DUNKEL**
0,020 kg	**MANDELKROKANT**

Kranfil's und Macao Fondente in der Mikrowelle aufschmelzen. Dann die Eiswanne wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen Geschmackskompositionen und Texturen.

JETZT SCANNEN UND KREATIV WERDEN!