

Gelato del mese

April



Eierliköreis à la Stracciatella

Ostern

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 65

2,200 kg Vollmilch, 3,5 %
0,560 kg Sahne, flüssig
0,320 kg **Dessertpaste Eierlikör**
0,080 kg **Dessertpaste Schwarzwälder Kirschwasser**
0,040 kg **EP Vaniglia Bourbon/Madagascar**

0,160 kg **Perfetta 50**
0,240 kg Zucker
0,240 kg Trockenglukosesirup DE 33
0,160 kg Magermilchpulver
0,004 kg Salz

Alle Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. Den Eismix auf 85 °C pasteurisieren und wie gewohnt frieren.

0,400 kg **Macao Fondente**

Die Hälfte des Eises in der Wanne glatt streichen, darauf 200 g Macao Fondente verteilen. Das restliche Eis daraufgeben und glatt streichen. Die übrigen 200 g Macao Fondente verteilen, sobald gestockt, die Platte mit einem Löffel zerschlagen.

3 Stk. **Zucker-Osterhase**
3 Stk. **Schoko-Dekor Eierlikör 2D**
3 Stk. **Randgarnierblüten**
3 Stk. **Marzipan-Rübli**

Das Dekor wie auf dem Bild ersichtlich platzieren.

*Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen
Geschmackskompositionen und Texturen.*

Jetzt scannen und kreativ werden!

