## Gelato del mese





## **Cold Brew Coffee Eis**

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 60

2,520 kg Wasser, ca. 55 °C

0,280 kg Fruchtpüree Zitrone

0,200 kg EP Caffè Arabica

0,120 kg EP Vaniglia Bourbon/Madagascar

0,400 kg Zucker

0,360 kg Lyra 100

0,120 kg Dextrose/Traubenzucker

Alle Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. 20 Minuten quellen lassen

und wie gewohnt frieren.

3 Stk. Schoko-Dekor Taler

0,030 kg Zitronen

0,010 kg Espresso Kaffeebohnen

Die Eiswanne wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen Geschmackskompositionen und Texturen.

Jetzt scannen und kreativ werden!



