



Gelato del mese *August*

Black and White

1 Eiswanne, 5 l Volumen; Gesamtstückzahl: 70

Eismix

- 3,300 kg Vollmilch, 3,5 %
- 0,250 kg Sahne, flüssig
- 0,150 kg **SMUTER**
- 0,500 kg Zucker
- 0,300 kg **CACAO EXCELLENCE**
- 0,175 kg **PERFETTA 50**
- 0,150 kg Dextrose/Traubenzucker
- 0,100 kg Trockenglukosesirup DE 33
- 0,075 kg Magermilchpulver
- 0,005 kg Salz

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

Dekor

- 0,400 kg **VARIEGÒ COOKIE & MILK**
- 0,020 kg **KROKCHOC SORTIERT**

Die Eiswanne wie auf dem Foto ersichtlich
ausgarnieren.

Überzeugen Sie Ihre Kunden mit neuen
Geschmackskompositionen und Texturen.

JETZT SCANNEN UND KREATIV WERDEN!

