

Gelato del mese

Dezember



Marc de Champagne Kefir Eis

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 76

3,075 kg Vollmilch, 3,5 %
0,300 kg **Royal Marc de Champagne**
0,250 kg **Fruchtpüree Zitrone**
0,125 kg Sahne, flüssig

0,400 kg Zucker
0,300 kg **Eiszubereitung Kefir**
0,300 kg Trockenglukosesirup DE 33
0,150 kg **Perfetta 50**
0,100 kg Magermilchpulver

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

Dekor

3 Stk. **Schokoröllchen weiß**
0,100 kg Weintrauben
3 Stk. Zitronenschale
3 Stk. Schokoladen-Hohlkugeln

Die Eiswanne wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Rezept-Nr. 70100



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

Jetzt scannen und kreativ werden!

