Gelato del mese

Februar

Waldbeer Joghurt Eis

Valentinstag

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 60

1,400 kg Vollmilch, 3,5 %
1,000 kg **Fruchtpüree Rote Früchte**
0,680 kg Sahne, flüssig
0,040 kg **Fruchtpüree Zitrone**
0,040 kg **EP Himbeere/Lampone**

0,360 kg **Crescopanna 100**
0,200 kg Zucker
0,120 kg **Eiszubereitung Joghurt 50**
0,080 kg Dextrose/Traubenzucker

Alle Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. 20 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren. Das fertige Eis in der Eiswanne glattstreichen.

0,350 kg **Gelatella Pralinwhite**
0,050 kg **Gelatella Chocomilky**

Das Gelatella Pralinwhite auf dem Eis verteilen. Im Anschluss das Gelatella Chocomilky als Punkt darauf dressieren um es dann als Herz zu verzieren.

Tipp: Gelatella Produkte eignen sich auch perfekt für die Anwendung als Schichteis. Für eine einfache Anwendung in einer Silikonform frieren und dann einsetzen.

Rezept-Nr. 70100

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

cresco ITALIA