Gelato del mese
Februar

Kokosnuss küsst Mango weiße Schokolade

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 70

2,540 kg Vollmilch, 3,5 %
0,240 kg Sahne, flüssig

0,408 kg Zucker
0,360 kg **Eiszubereitung Cocco di Sulù**
0,132 kg Trockenglukosesirup DE 33
0,120 kg **Perfetta 50**
0,120 kg Magermilchpulver
0,080 kg Dextrose/Traubenzucker

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

Dekor

0,400 kg **VarieGò Mango Maracuja**
0,300 kg **Gelatella Pralinwhite**
0,020 kg **Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa**
0,020 kg Mango
0,010 kg Kokosraspel

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!

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

cresco ITALIA