# Gelato del mese

## Juli

# Erdbeer Cheesecake Eis

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 60

| | |
|---|---|
| 2,480 kg | Vollmilch, 3,5 % |
| 0,400 kg | **EP Mascarpone** |
| 0,280 kg | Sahne, flüssig |
| | |
| 0,360 kg | Zucker |
| 0,128 kg | **Perfetta 50** |
| 0,120 kg | Dextrose/Traubenzucker |
| 0,120 kg | Magermilchpulver |
| 0,112 kg | Trockenglukosesirup DE 33 |
| 0,004 kg | Salz |

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

| | |
|---|---|
| 0,400 kg | **Gelatella Frollina** |
| 0,150 kg | **VarieGò Erdbeere** |
| 3 Stk. | **Schokoröllchen weiß** |
| 1 Stk. | **Schoko-Dekor Erdbeer (2 Motive)** |
| 0,020 kg | Erdbeeren |
| | |
| 0,100 kg | **Mürbella** |
| 0,050 kg | Butter |

Mürbella und Butter zu Streuseln verkneten und bei 180°C für 15 Minuten goldgelb backen. Die Eiswanne wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.

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