

Gelato del mese

Juni



Exotic à la Stracciatella

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 65

1,840 kg Wasser
0,800 kg **Fruchtpüree Passionsfrucht**
0,600 kg **Fruchtpüree Mango**

0,320 kg Zucker
0,160 kg **Lyra 50**
0,160 kg Trockenglukosesirup DE 33
0,120 kg Dextrose/Traubenzucker
Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. Eismix für 15 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren.

Dekor
0,250 kg **Macao Fondente**
0,050 kg **Variegò Mango-Maracuja**
0,020 kg **Dekorplatten dunkel**

Die Eiswanne wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



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

Jetzt scannen und kreativ werden!

