

Gelato del mese

März



Tiramisu Exotic Eis

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 85

3,000 kg Vollmilch, 3,5 %
0,600 kg Sahne, flüssig
0,300 kg **EP Tiramisu mit Mascarpone**

0,200 kg **Perfetta 50**
0,500 kg Zucker
0,200 kg Dextrose/Traubenzucker
0,100 kg Trockenglukosesirup DE 33
0,100 kg Magermilchpulver

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

0,400 kg **VarieGò Mango-Maracuja**

Die Hälfte des VarieGò in das fertige Eis marmorieren und glatt streichen. Die andere Hälfte nach dem Schockfrostern aufstreichen.

0,025 kg **Dekorplatten dunkel**

0,040 kg Löffelbisquit

0,005 kg **Cacao Noblesse**

Die Eiswanne wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.



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

Jetzt scannen und kreativ werden!

