

Gelato del mese

März



Salted Peanut Caramel

Vegan

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 70

3,000 kg Haferdrink
0,400 kg **EP Erdnuss**
0,225 kg **Dessertpaste Caramel**

0,270 kg Zucker
0,225 kg Dextrose/Traubenzucker
0,180 kg Inulin
0,160 kg **Lyra 50**
0,008 kg Meersalz, fein

Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. Eismix für 15 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren.

Dekor

0,100 kg **Claro neutral**
0,005 kg **Dessertpaste Caramel**
0,050 kg Erdnüsse
5 Stk. **Schoko-Dekor Taler**

Claro mit der Dessertpaste verrühren.
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!

