

# Gelato del mese

## Mai



## Ruby Himbeer

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 1

1,500 kg Vollmilch, 3,5 %  
0,090 kg Sahne, flüssig  
0,270 kg **Schokobella Ruby**  
Milch auf 40 °C erhitzen.

0,330 kg **Crescopanna 100**  
0,150 kg Zucker  
0,090 kg Dextrose/Traubenzucker  
0,002 kg Pfefferkörner rosa  
Alle Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen.

0,300 kg Himbeeren, TK  
0,150 kg **Fruchtpüree Himbeere**  
0,150 kg **Fruchtpüree Zitrone**  
Früchte einmixen. Eismix für 20 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren.

0,020 kg **Schokobella Ruby, aufgelöst**  
3 Stk. **Marzipan-Rosen rot, klein**  
6 Stk. **Marzipan-Blätter**  
0,001 kg Pfefferkörner rosa  
Das fertige Eis wie auf dem Bild ersichtlich dekorieren.



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

Jetzt scannen und kreativ werden!

