

Gelato del mese

Mai



Rosenzauber

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 65

2,120 kg Vollmilch 3,5 %
0,760 kg Sahne, flüssig
0,400 kg **VarieGò Rose Due/2in1**

0,280 kg Zucker
0,160 kg Magermilchpulver
0,140 kg Trockenglukosesirup DE 33
0,100 kg **Perfetta 50**
0,040 kg Dextrose/Traubenzucker

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

Dekor

0,400 kg **VarieGò Rose Due/2in1**
0,040 kg **Dekor-Manschette hell**

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!

