

# Gelato del mese

## September



## Schokolade Yuzu Lemon

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 68

- 2,500 kg Vollmilch 3,5 %
- 0,280 kg Sahne, flüssig
- 0,560 kg Zucker
- 0,220 kg **Cacao Noblesse**
- 0,120 kg Dextrose/Traubenzucker
- 0,120 kg **Perfetta 50**
- 0,120 kg Trockenglukosesirup DE 33
- 0,080 kg Magermilchpulver
- 0,004 kg Salz

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

### Dekor

- 0,400 kg **VarieGò Yuzu Lemon**
- 3 Stk. **Schoko-Dekor-Zitrone**
- 6 Stk. **Schoko-Twister**

Die Eiswanne wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



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

Jetzt scannen und kreativ werden!

