# Gelato del mese

## Special

## Glamour Love

1 Eiswanne, 5 l Volumen, Gesamtstückzahl: 105

### Eismix-Himbeere

2,000 kg Vollmilch, 3,5 %
0,600 kg Sahne, flüssig
0,200 kg Himbeeren, TK
0,160 kg **EP Himbeere/Lampone**
0,060 kg **Fruchtpüree Zitrone**

0,440 kg Zucker
0,200 kg **Crescopanna 100**
0,080 kg Magermilchpulver
0,070 kg Dextrose/Traubenzucker
Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. 20 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren.

### Eismix-Nube

1,860 kg Vollmilch, 3,5 %
0,450 kg Sahne, flüssig
0,060 kg **Nube (ohne Marshmellows)**
0,390 kg Zucker
0,180 kg **Crescopanna 100**
0,060 kg Dextrose/Traubenzucker
Trockenstoffe mischen und in die Flüssigkeit mixen. 20 Minuten quellen lassen und wie gewohnt frieren. In das erste Eis marmorieren.

### Dekor

0,400 kg **Gelatella Frollina**
Gelatella in das fertige Eis marmorieren. Die Eiswanne mit Günthart-Glitzer-Streuseln ersichtlich ausgarnieren.

*Haben Sie Interesse an Günthart-Dekoren?*

GÜNTHART

Sprechen Sie Ihren BRAUN-Fachberater an und lassen Sie sich beraten.

Rezept-Nr. 70100

SHOP.MARTINBRAUN.DE BRAUN Onlineshop ONLINE BESTELLEN!

cresco ITALIA