

Caramel Mou



Heissanwendung

Basis: ANR 24064 Milchbase Naturina

8.530	kg	Grundmix weiss
0.170	kg	Zucker
0.300	kg	Milch
0.300	kg	Rahm 35%
0.700	kg	Pasta Giubileo Caramel Mou (ANR 33892.3)

10.000	kg	Gesamtmasse
---------------	-----------	--------------------

Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. Zucker, Milch, Rahm und Pasta Giubileo Caramel Mou zum Grundmix geben und gut einmischen
3. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
4. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern

Zubereitungshinweise

- ✓ Glace nach Belieben mit Carameltäfelchen 5x5mm ANR 33877.7,5 ausgarnieren

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.