

Caramel Mou

Un plaisir sur mesure !



Application chaude

Base: ANR 24064 Base lactée Naturina

8.530	kg	Mélange de base blanc
0.170	kg	Sucre
0.300	kg	Lait 3.5%
0.300	kg	Crème 35 %
0.700	kg	Pâtes Giubileo Caramel Mou (ANR 33892.3)

10.000 kg masse totale

Mode d'emploi

1. Peser le mélange de base
2. Ajouter le sucre, le lait, la crème et la Pasta Giubileo Caramel Mou au mélange de base et bien mélanger
3. Verser le mélange pour glace dans le congélateur/la sorbetière et laisser refroidir
4. Selon l'utilisation et les possibilités, procéder à une congélation rapide

Conseils de préparation

- ✓ Garnir la glace à volonté avec des morceaux de caramel 5x5 mm ANR 33877.7,5.

La recette correspond à l'état actuel de la technique. Les dispositions légales en vigueur en matière alimentaire doivent être vérifiées par l'utilisateur de la recette sous sa propre responsabilité.