

Cheescacke



Kaltanwendung

Basis: ANR 24064 Milchbase Naturina

0.480	kg	Milchbase Naturina (ANR 24064.2,75)
0.825	kg	Zucker
0.240	kg	Paco Cheescacke (ANR 29705.1,5)
4.050	kg	Milch 3.5%
0.405	kg	Sahne 32%

6.000 kg Gesamtmasse

Arbeitsanleitung (kaltanwendung)

1. Milchbase Naturina und Zucker vermischen
2. Milch auf 45°C erhitzen
3. Zuckermischung und Paco Cheescacke begeben und gut einmischen
4. Speiseeismix abkühlen und mindestens 4 Stunden bei 4°C reifen lassen
5. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
6. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrosten

Zubereitungshinweise

- ✓ Glace nach Belieben mit Waldbeer-Topping (ANR 37355.1) marmorieren und mit Crumble Butter Cookies (ANR 38685.2) dekorieren