

# Joghurt



## Kaltanwendung

### Basis: ANR 24064 Milchbase Naturina

0.600	kg	Milchbase Naturina (ANR 24064.2,75)
0.840	kg	Zucker
0.150	kg	Joghurtpulver Pacovis (ANR 27923)
2.950	kg	Joghurt nature
1.100	kg	Milch 3.5%
0.360	kg	Sahne 32%
<b>6.000</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Arbeitsanleitung (kaltanwendung)

1. Milchbase Naturina und Zucker vermischen
2. Milch auf 45°C erhitzen
3. Zuckermischung begeben
4. Joghurtpulver Pacovis in Joghurt nature einmischen und in den Speiseeismix geben
5. Speiseeismix abkühlen und mindestens 4 Stunden bei 4°C reifen lassen
6. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
7. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern

## Zubereitungshinweise

- ✓ Glace nach Belieben mit Variiegato Amarenata mit Stücke (ANR 37955.6) marmorieren