

Pistazie



Heissanwendung

Basis: ANR 24064 Milchbase Naturina

9.000	kg	Grundmix Nuss
0.200	kg	Pastmilch
0.800	kg	Pistazienpaste 1957 - 100% (ANR 33336.2,5)

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

Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. Pistazienpaste 1957 - 100% zum Grundmix geben und gut einmischen
3. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
4. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrosten

Zubereitungshinweise

- ✓ Glace mit Pistazienpesto Elenka marmorieren und mit Stracciatella Pistazie gesalz. ANR 35393.2,7 ausgarnieren
- ✓ Tipp: Mit Salz wird der Pistaziengeschmack noch intensiver (1 -2g pro Liter)