

Schokolade weiss



Heissanwendung

Basis: ANR 24064 Milchbase Naturina

8.530	kg	Grundmix weiss
0.170	kg	Zucker
0.300	kg	Milch
0.700	kg	Weisse Schokokuvertüre, 29.5% (ANR 33853.2,5)

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

Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. Zucker, Milch und Weisse Schokokuvertüre, 29.5% in den noch warmen Grundmix geben und schmelzen lassen
3. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
4. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern

Zubereitungshinweise

- ✓ Glace nach Belieben mit Passionsfrucht-Topping ANR 37354.1 marmorieren und mit Stracciatella Rinascimento ANR 35392.2,7 ausgarnieren