

Vanille



Heissanwendung

Basis: ANR 24064 Milchbase Naturina

8.530	kg	Grundmix weiss
0.670	kg	Zucker
0.480	kg	Milch
0.300	kg	Rahm 35%
0.020	kg	Bio Bourbon Vanille Perlen (ANR 35283.0,1)

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

Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. Zucker und Rahm zum Grundmix geben und gut einmischen
3. Milch auf ca. 40°C erhitzen
4. Vanille Perlen in der warmen Milch auflösen
4. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
5. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrosten