

BIO Softeis Frozen Joghurt



Kaltanwendung

BIO Softeis Frozen Joghurt

Basis: ANR 24838 BIO Milchbase

0.500	kg	BIO Milchbase (ANR 24838)
0.500	kg	BIO Zucker (ANR 3102)
2.000	kg	BIO Vollmilch
0.700	kg	BIO Joghurt
0.300	kg	BIO Zitronensaft

4.000	kg	BIO Softeis Frozen Joghurt
-------	----	----------------------------

Heissanwendung

BIO Softeis Frozen Joghurt

Basis: ANR 24838 BIO Milchbase

0.300	kg	BIO Milchbase (ANR 24838)
0.600	kg	BIO Zucker (ANR 3102)
2.000	kg	BIO Vollmilch
0.800	kg	BIO Joghurt
0.300	kg	BIO Zitronensaft

4.000	kg	BIO Softeis Frozen Joghurt
-------	----	----------------------------

Arbeitsanleitung (Kaltanwendung)

1. Alle Zutaten mischen, gut verrühren und mixen.
2. Softeismix mixen und mindestens 1 Stunde quellen lassen.
3. Softeismix in Softeismaschine füllen und freezeen.

Arbeitsanleitung (Heissanwendung)

1. BIO Milchbase, BIO Zucker und BIO Vollmilch mischen, gut verrühren und mixen.
2. Softeismix unter kontinuierlichem Rühren auf 80°C erhitzen
3. Softeismix abkühlen und mindestens 4 Stunden reifen lassen.
4. BIO Joghurt und BIO Zitronensaft zugeben und mixen.
5. Softeismix in Softeismaschine füllen und freezeen.

Zubereitungshinweise

- ✓ Wenn das Softeis zu cremig ist, kann der Milchanteil um bis zu 0.5 kg reduziert und durch Wasser ersetzt werden.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.