

Zitrone



Kaltanwendung

Basis: ANR 29168 Paco Perfekta 40

Trockenzutaten		
0.402	kg	Paco Perfekta 40 (ANR 29168.2,5)
1.450	kg	Zucker
0.380	kg	Dextrose (Glukose-Monohydrat) (ANR 4160.25)
0.380	kg	Inulin (ANR 35308)
1.600	kg	Zitronenpüree pasteurisiert "Léonce Blanc" (ANR 33326.1)
5.788	kg	Wasser
10.000	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung (Kaltanwendung)

1. Trockenzutaten mischen
2. Wasser auf 45°C erhitzen
3. Trockenzutaten begeben
4. Sorbetmix abkühlen und mindestens 4 Stunden bei 4°C reifen lassen
5. Zitronenpüree pasteurisiert "Léonce Blanc" zum Sorbetmix geben und kurz einrühren
6. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
7. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrosten

Zubereitungshinweise

- ✓ Sorbet Zitrone **IMMER** warm anrühren (mind. 45°C) Inulin löst sich kalt nicht auf

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

