

Base NoLat Grundmix weiss



Heissanwendung

Basis: ANR 36978 Base NoLat

Trockenzutaten		
3.635	kg	Base NoLat (ANR 36978.1)
4.365	kg	Zucker
2.910	kg	Dextrose (Glukose-Monohydrat) (ANR 33209.25)
2.180	kg	Glucosesiruppulver DE 22 (ANR 8396.1)
2.545	kg	Inulin (ANR 35308)
3.490	kg	Magermilchpulver gesprüht SG (ANR 8171.5S)
<hr/>		
40.875	kg	Milch 3.5%
<hr/>		
60.000	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung (Heissanwendung)

1. Trockenzutaten vermischen
2. Milch auf 45°C erhitzen
3. Trockenzutaten begeben
4. Speiseeismix unter kontinuierlichem Rühren auf 85°C erhitzen
5. Speiseeismix abkühlen und mindestens 4 Stunden bei 4°C reifen lassen
6. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
7. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern