

Base NoLat Grundmix Sorbet



Heissanwendung

Basis: ANR 36978 Base NoLat

Trockenzutaten		
0.610	kg	Base NoLat (ANR 36978.1)
2.245	kg	Zucker
0.485	kg	Dextrose (Glukose-Monohydrat) (ANR 33209.25)
<hr/>		
5.160	kg	Wasser
<hr/>		
8.500	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung (Heissanwendung)

1. Trockenzutaten vermischen
2. Wasser auf 60°C erhitzen
3. Trockenzutaten begeben
5. Sorbetmix abkühlen und mindestens 4 Stunden bei 4°C reifen lassen
6. Sorbetmix aromatisieren (Fruchtpüree pasteurisiert)
7. Sorbetmix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
8. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern