

# Pistazie



## Heissanwendung

### Basis: ANR 36978 Base NoLat

|              |           |   |
|--------------|-----------|---|
| 4.890        | kg        | Grundmix weiss                                  |
| 0.180        | kg        | Zucker  |
| 0.030        | kg        | Dextrose (Glukose-Monohydrat)<br>(ANR 33209.25) |
| 0.420        | kg        | Milch   |
| 0.480        | kg        | Pistazienpaste Jupiter grün<br>(ANR 33339.2,5)  |
| 0.006        | kg        | Salz  |
| <b>6.006</b> | <b>kg</b> | <b>Gesamtmasse</b>                              |

## Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. Zucker, Dextrose und Milch begeben und gut einmischen
3. Pistazienpaste Jupiter grün und Salz begeben und gut einmischen
4. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
5. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern

## Zubereitungshinweise

- ✓ Glace nach Belieben mit Himbeer-Variegato mit Stücken (ANR 38087.3) marmorieren und mit karamellisierten Pistazien dekorieren