

Schokolade



Heissanwendung

Basis: ANR 36978 Base NoLat

2.685	kg	Grundmix weiss
0.135	kg	Zucker
0.090	kg	Kakaopulver extra brut 22-24% (ANR 34034.5)
0.090	kg	Dunkle Schokoladenkuvertüre 55% (ANR 38689.15)
3.000	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. 1.000 kg vom abgewogenen Grundmix auf 50°C erhitzen
3. Dunkle Schokoladenkuvertüre begeben und schmelzen lassen
4. Grundmix-Schokolademischung zum Restlichen Grundmix (1.685kg) geben
5. Zucker und Kakaopulver extra brut 22-24% begeben und gut einmischen
6. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
7. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern

Zubereitungshinweise

- ✓ Schokoduett weiss - dunkel Monella Cioccolato al Latte (ANR 36145.3)
über die Hälfte des Eises schichten

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