

Schokolade weiss



Heissanwendung

Basis: ANR 36978 Base NoLat

2.685	kg	Grundmix weiss
0.315	kg	Weisse Schokoladenkuvertüre 30% (ANR 38691.15)
3.000	kg	Gesamtmasse

Arbeitsanleitung

1. Grundmix abwägen
2. 1.000 kg vom abgewogenen Grundmix auf 50°C erhitzen
3. Weisse Schokoladenkuvertüre begeben und schmelzen lassen
4. Grundmix-Schokolademischung zum Restlichen Grundmix (1.685kg) geben und kurz einmischen
5. Speiseeismix in Freezer/Eismaschine füllen und frieren
6. Je nach Anwendung und Möglichkeit Schockfrostern