

## Helado de galletas de mantequilla con TRICREMA 100 y PASTA BUTTERKEKS

Leche entera 3,5%	2,460 kg
Nata 35% M.G.	0,520 kg
Azúcar	0,420 kg
TRICREMA 100	0,245 kg
PASTA BUTTERKEKS	0,160 kg
Dextrosa	0,120 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
<u>Leche en polvo 1%</u>	<u>0,025 kg</u>
<b>Total</b>	<b>4,000 kg</b>

### Decoración

MARMORIA COOKIES  
BLACK COOKIE CRUNCH

TRICREMA 100: nº artículo D515120  
PASTA BUTTERKEKS: nº artículo D1294500  
MARMORIA COOKIES: nº artículo D584065  
BLACK COOKIE CRUNCH: nº artículo D991016

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Mientras se extrae, añadir MARMORIA COOKIES y BLACK COOKIE CRUNCH.

