

Gelado de chocolate branco com framboesa e rosa

com PRONTO CHOCOLATE BRANCO e DREIDOPPEL

Água quente*	2,600 kg
PRONTO CHOCOLATE BRANCO	1,750 kg
Natas 35% M.G.	0,200 kg
PASTA FRAMBOESA	0,120 kg
PASTA ROSA	0,100 kg
<hr/> Total	<hr/> 5,170 kg

* Opcional: Substituir metade da água por leite inteiro 3,5%.

PRONTO CHOCOLATE BRANCO: nº artigo D680194

PASTA FRAMBOESA: nº artigo D1208046

PASTA ROSA: nº artigo D1253206

Processo de elaboração

- Adicionar PRONTO CHOCOLATE BRANCO aos líquidos e misturar.
- Deixar repousar no mínimo 15 minutos.
- Produzir.
- Decorar a gosto.

