

## Helado de Selva Negra con TRICREMA 100 y PASTA HELADO KIRSCHWASSER

Leche entera 3,5%	2,500 kg
Nata 35% M.G.	0,475 kg
Azúcar	0,425 kg
TRICREMA 100	0,250 kg
PASTA HELADO KIRSCHWASSER	0,150 kg
Dextrosa	0,125 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 CEREZA AMARENA  
STRACCIATELLA GLAZE  
Bizcocho de chocolate (con MELLA CHOCO MUFFIN)

TRICREMA 100: nº artículo D515120  
PASTA HELADO KIRSCHWASSER: nº artículo D288086  
MARMORIA CEREZA AMARENA: nº artículo: D548043  
STRACCIATELLA GLAZE: nº artículo: D526089  
MELLA CHOCO MUFFIN: nº artículo 29302

### Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes y mantener.
- Mientras se extrae de la mantecadora, añadir MARMORIA CEREZA AMARENA.
- Decorar con STRACCIATELLA GLAZE y bizcocho de chocolate.

