

Helado de cacahuete y caramelo

con TRICREMA 100, PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA y MARMORIA TOFFEE

Receta base

Base blanca	3,730 kg
<u>PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA</u>	<u>0,270 kg</u>
Total	4,000 kg

Receta directa

Leche entera 3,5%	2,520 kg
Azúcar	0,430 kg
Nata 35% M.G.	0,330 kg
PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA	0,270 kg
TRICREMA 100	0,250 kg
Dextrosa	0,125 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
<u>Leche en polvo 1%</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	4,000 kg

Decoración

MARMORIA TOFFEE
MARMORIA GIANDUJA
Cacahuetes

TRICREMA 100: nº artículo D515120
PASTA HELADO CACAHUETE MIRANDA: nº artículo D235080
MARMORIA TOFFEE: nº artículo D547046
MARMORIA GIANDUJA: nº artículo D512068

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Mientras se extrae, añadir MARMORIA TOFFEE, MARMORIA GIANDUJA y cacahuetes.

