

Helado de café con rosa con TRIBELLA 100, PASTA ESPRESSO y PASTA ROSA

Leche entera 3,5%	2,540 kg
Nata 35% M.G.	0,400 kg
Azúcar	0,420 kg
TRIBELLA 100	0,245 kg
Dextrosa	0,100 kg
PASTA ESPRESSO	0,120 kg
PASTA ROSA	0,100 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
<u>Leche en polvo 1%</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	4,000 kg

Decoración

AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO
MARMORIA TOFFEE

TRIBELLA 100: nº artículo D500126
PASTA ESPRESSO: nº artículo D1267043
PASTA ROSA: nº artículo D1253206
MARMORIA TOFFEE: nº artículo D547046
AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO: nº artículo D919010

Proceso de elaboración

- Mezclar todos los ingredientes y mantecar.
- Mientras se extrae, marmolear con MARMORIA TOFFEE.
- Decorar con AZÚCAR CRUJIENTE GRANULADO.

