

# Helado de chocolate blanco con frambuesa y rosa

## con PRONTO CHOCOLATE BLANCO y DREIDOPPEL

Agua caliente*	3,000 kg
PRONTO CHOCOLATE BLANCO	1,750 kg
Nata 35% M.G.	0,200 kg
PASTA FRAMBUESA	0,120 kg
PASTA ROSA	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>5,170 kg</b>

\* Opcional: Sustituir la mitad del agua por leche entera 3,5%.

PRONTO CHOCOLATE BLANCO: nº artículo D680194

PASTA FRAMBUESA: nº artículo D1208046

PASTA ROSA: nº artículo D1253206

### Proceso de elaboración

- Añadir PRONTO CHOCOLATE BLANCO a los líquidos y mezclar.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos.
- Mantecar.
- Decorar al gusto.

