

Helado de nueces con cerezas amarena con TRIBELLA 100, PASTA NUECES y MARMORIA CEREZA AMARENA

Receta base

Base blanca	3,670 kg
Nata 35% M.G.	0,180 kg
PASTA NUECES	0,150 kg
Total	4,000 kg

Receta directa

Leche entera 3,5%	2,565 kg
Azúcar	0,480 kg
Nata 35% M.G.	0,380 kg
TRIBELLA 100	0,250 kg
PASTA NUECES	0,150 kg
Dextrosa	0,100 kg
Glucosa 38 DE	0,050 kg
Leche en polvo 1%	0,025 kg
Total	4,000 kg

Decoración

MARMORIA CEREZA AMARENA

TRIBELLA 100: nº artículo D500126

PASTA NUECES: nº artículo D1425047

MARMORIA CEREZA AMARENA: nº artículo D555065

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Decorar con MARMORIA CEREZA AMARENA.

