

Helado de plátano con TRICREMA 100 y DREIDOPPEL

Leche entera 3,5%	2,200 kg
Plátano maduro	1,200 kg
Azúcar	0,680 kg
TRICREMA 100	0,300 kg
PASTA PLÁTANO	0,120 kg
Glucosa 38 DE	0,120 kg
Dextrosa	0,120 kg
<u>ÁCIDO DE FRUTAS</u>	<u>0,015 kg</u>
Total	4,755 kg

TRICREMA 100: nº artículo: D515120

PASTA PLÁTANO: nº artículo D1202044

ÁCIDO DE FRUTAS: nº artículo D1533049

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes.
- Pasteurizar a 40 °C y mantecar.
- Decorar al gusto.

