

Helado de vainilla con TRICREMA 100 y PASTA HELADO VAINILLA

Receta base

Base blanca	3,700 kg
Nata 35% M.G.	0,150 kg
<u>PASTA HELADO VAINILLA</u>	<u>0,150 kg</u>
Total	4,000 kg

Receta directa

Leche entera 3,5%	2,500 kg
Nata 35% M.G.	0,470 kg
Azúcar	0,430 kg
TRICREMA 100	0,250 kg
PASTA HELADO VAINILLA	0,150 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

TRICREMA 100: nº artículo D515120

PASTA HELADO VAINILLA: nº artículo D263083

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes y mantecar.
- Extraer de la mantecadora y decorar al gusto.

