

## Sorbete de cereza – cola

### con TRIFRUTTA 50 y PASTA HELADO CEREZA – COLA

Agua	3,000 kg
Azúcar	0,650 kg
PASTA HELADO CEREZA – COLA	0,400 kg
Dextrosa	0,200 kg
Glucosa 38 DE	0,200 kg
TRIFRUTTA 50	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>4,600 kg</b>

TRIFRUTTA 50: nº artículo D446080

PASTA HELADO CEREZA – COLA Nº artículo D393063

#### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes secos y añadir a los líquidos.
- Mezclar con batidora.
- Dejar reposar un mínimo de 15 minutos y mantecar.
- Decorar con cerezas.

