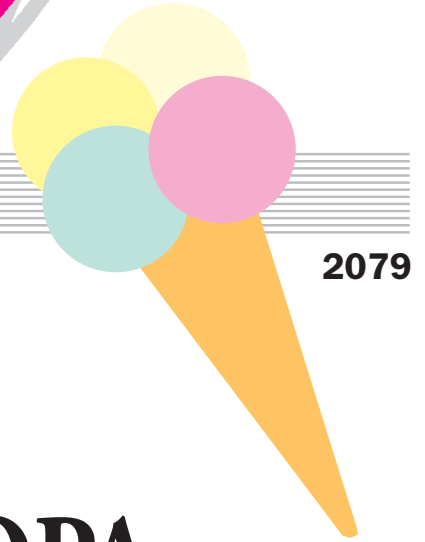


Gelato®



2079

ERDBEERE EUROPA



33 à la
Dreidoppel

Erdbeere Europa: Die volle Reife der Gartenerdbeere



Rezeptvorschlag Fruchtis Erdbeere mit Trilonga 35 für eine 5 L Schale

- 840 g Zucker
- 140 g Trockenglukose
- 125 g Trilonga 35 Gelatop
- 2,0 l Wasser
(Empfehlung warmes Wasser)
- 1.500 g TK Erdbeeren
- 160 g Erdbeere Europa Gelatop
- 45 g Zitronensaft
- 25 g Crema Volumina Gelatop

Arbeitsanleitung

Zucker, Trockenglukose und Trilonga 35 vermischen und mit Wasser gut verrühren. Die aufgetauten Erdbeeren, Eispaste Erdbeere Europa, Zitronensaft und Crema Volumina zugeben und gut durchmischen. Die Masse ca. 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Trilonga 35	504	2 x 2,5 kg	35 g
Erdbeere Europa	454	5 kg	50 g
Crema Volumina	524	5 kg	4 g

Trilonga 35

- Optimale Basis für alle Fruchtisarten!
- Trilonga 35 garantiert die Entfaltung eines unverfälschten, spritzigen Fruchtgeschmacks
- Optimale Cremigkeit – kein Freisetzen von Wasser auf dem fertigen Eis
- Optimale Lagerhaltung – kein Auskristallisieren der Wasserbestandteile

**LACTOSE
FREI** ✓

Eispaste Erdbeere Europa

- Konzentriertes Aroma mit intensiver Geschmacks- und Farbgebung
- Fruchtig volle Erdbeernote

