

Gelato®

2109

BLACK WHITE



33 à la
Dreidoppel

Knabberst Du noch oder leckst Du schon?



Black White

- ein Keks, der begeistert!

Wer kennt ihn nicht, den schwarzen Keks (Black) mit der leckeren Vanillecremefüllung (White). Sie finden ihn überall. Dieser amerikanische Keks besteht aus zwei tiefdunklen Kakaokeksen, die durch den stark entölt und gepressten Kakao die typische, schokoladige und herbe Note erhalten. In der Mitte ist er mit einer leckeren Cremefüllung versehen. In Amerika hat dieser Keks bereits Kultstatus erreicht.

Das Milcheis Black White ist diesem Keks nachempfunden. Die Eispaste White Cream verleiht dem Eis den typischen Geschmack der Cremefüllung. Für die charakteristische Optik sorgt der Black Cookie Crunch. Die Produkte, das Thekenschild und eine Anleitung zur Herstellung des Milcheises sind in dem Kit Black White enthalten.

Grundrezeptur

- 1.000 g Gelatop Milchbasis
- 50 g Gelatop Eispaste White Cream
- 5 g Gelatop Crema Volumina
- 50 g Dekor Black Cookie Crunch

Arbeitsanleitung

Der Milchbasis die Eispaste White Cream und Crema Volumina hinzufügen und gut durchmischen. Anschließend das Eis frieren. Dem fertigen Eis das Dekor Black Cookie Crunch unterheben und mit einem Teil der Keksstückchen das Eis ausdekorieren.

Artikel	Gebinde	Dosierung
433 Eispaste White Cream	5,0 kg	50 g : 1 kg Eismix
991 Dekor Black Cookie Crunch	5,0 kg	50 g : 1 kg Eismix