

Gelato®

2110

I ♥ SCHOKOLADE



33 à la
Dreidoppel



Schoko Orange

Schoko Orange, einfach die Grundrezeptur Schokolade mit 20 g Eispaste Apfelsine verfeinern.



Schoko Minze

Schoko Minze, einfach die Grundrezeptur Schokolade mit 10 g Konditoreipaste Creme de Menthe verfeinern.

Schokois - der Klassiker schlechthin

Neben Erdbeer- und Vanilleeis ist das Schokoladeneis auf der Hitliste der Lieblingseisorten ganz weit oben.

Mit der Schokolade Gelatop (Art.-Nr. 539) zaubert man auf einfache Weise ein perfekt abgestimmtes Milcheis Schokolade.

- kräftiger Schokoladengeschmack
- absolut sicher und einfach in der Verarbeitung
- exzellente Konsistenz durch einen speziell kaltlöslichen Emulgator



Grundrezeptur

- 100 g Gelatop Schokolade
- 270 g Zucker
- 1 L Milch

Arbeitsanleitung

Trockenbestandteile miteinander vermischen, Milch zugeben und gut durchmischen. Den Mix 10 - 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Schokolade	539	2 x 2,5 kg	100 g : 1 l Milch