

DUBAI CARAMEL

Basic level

Rezept für die Zubereitung einer Dubai Caramel Eiswanne (1 kg).
Für diese Gelato-Sorte ist die Zubereitung der BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE vorgesehen. Erfahren Sie hier, wie sie hergestellt wird.

ZUBEREITUNG

BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE	500g
Vollmilch	315g
Sahne mit 35 % Fettgehalt	60g
Joypaste Biscocrema	40g
Saccharose	85g
Joycouverture Extra Choc Milk	qb
Joycream Dubai Caramel	qb

- Die BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE und die restlichen Zutaten in einem Behälter mixen. Erfahren Sie hier, wie sie hergestellt wird. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- Auf einer Silikonmatte oder auf Backpapier eine Platte aus JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK in der gleichen Größe wie die Eiswanne vorbereiten.
- In die Eismaschine geben und in der Mitte mit JOYCREAM DUBAI CARAMEL schichten.
- Die Eiswanne fertigstellen, indem der restliche Gelato entnommen und glattgestrichen wird. Dabei ca. 1 cm Abstand zum Rand lassen. Etwa 5 Minuten schockfrosten.
- Eine Schicht JOYCREAM DUBAI CARAMEL auftragen und nach 2 Minuten im Schockfroster die Platte aus JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK auflegen.
- Die Oberfläche der Platte mit einem Spatel aufbrechen. Etwa 5 Minuten schockfrosten.
- Nach Belieben mit gerösteter Kataifi-Pasta dekorieren.
- In der Vitrine bei -12/-13 °C servieren.

irca GROUP
Extraordinary made simple.