

Novità



Besonderheiten

- Geeignet für die Herstellung von Parfaits sowie für die Herstellung von Eis ohne Eismaschine
- Perfekt für Eistorten, Eisdesserts und Eis-Sandwiches
- Schnell und einfach zu verarbeiten
- Angenehm glatte Struktur

Tipp:

Für die Anwendung in der Kitchen Aid jeweils die Hälfte der angegebenen Menge verwenden. Ergibt ca. 24 Portionen.

NEU: SOFFICEPANNA

Pulverprodukt für die Herstellung von Parfaits

Artikelnummer: 3306120

Verpackung: 1 kg Beutel

Anwendung

Parfaitmasse für fettfreie Pasten

0,500 kg **Sofficepanna**

0,600 kg Vollmilch 3,5 %, kalt

0,600 kg Sahne 32%, kalt

0,060 kg EP Vanille

(Alternativ EP Dulce de Leche, ...)

Parfaitmasse für fetthaltige Pasten

0,500 kg **Sofficepanna**

0,600 kg Vollmilch 3,5 %, kalt

0,450 kg Sahne 32%, kalt

0,150 kg EP Schokolade

(Alternativ EP Pistazie, Haselnuss, ...)

Parfaitmasse für Fruchtpasten

0,500 kg **Sofficepanna**

0,600 kg Vollmilch 3,5 %, kalt

0,600 kg Sahne 32%, kalt

0,080 kg EP Mango (Alternativ EP Erdbeere, ...)

Alle Zutaten mit feiner Rute im schnellen Maschinengang 3 Minuten aufschlagen. Die Masse abfüllen und bei -18°C abgedeckt einfrieren. Ungefähr 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Froster holen.



MARTIN BRAUN GRUPPE

Produkte von Cresco Italia
Vertrieb Deutschland durch:
Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover – Germany

www.martinbraun.de shop.martinbraun.de
e-mail: cresco@martinbraun.de