

## Sušenková zmrzlina

### Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné (3,5 %)	3000 g
Cukr krupice	600 g
<b>Báze Tricrema 100 (515)</b>	<b>300 g</b>
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g
<b>Pasta Cookies (405)</b>	<b>150 g</b>
<b>Variegato Decor Black Cookie Crunch (991)</b>	<b>200 g</b>

### Doporučený technologický postup:

**Mléčná báze:** Mléčnou bázi připravíme smícháním všech sypkých surovin s mlékem, dáme pasterovat na 85 °C. Po zchladnutí na 50 °C přilijeme smetanu.

**Dohotovení:** Do hotové mléčné báze přidáme **Pasta Cookies (405)**. Promícháme a necháme půl hodiny odležet. Poté umrazíme. Hotovou zmrzlinu protřeme **Variegato Decor Black Cookie Crunch (991)**. Můžeme dozdobit máslovými sušenkami.

