

Zmrzlina mléčná s tvarohem a levandulí

Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné (3,5 %)	3000 g
Cukr krupice	550 g
Mix Quacotta (532)	450 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g
Báze Tricrema 100 (515)	300 g
Extrakt Lavender (238)	60 g

Doporučený technologický postup:

Smícháme mléko, cukr a **Bázi Tricrema 100 (515)**, pro lepší kvalitu zmrzliny dáme pasterovat na 85 °C. Po zchladnutí na 50 - 60 °C přidáme smetanu. Vzniklou směs vychladíme na 4 °C a necháme zrát alespoň 2 hodiny (optimálně 4 hodiny). Poté přidáme **Extrakt Lavender (238)**, **Mix Quacotta (532)** a necháme 30 minut odležet. Po odležení směs umrazíme a dekorujeme.

