

Pistáciová zmrzlina (100 %)

Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné (3,5 %)	3000 g
Cukr krupice	750 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g
Báze Tricrema 100 (515)	300 g
Konditoreipaste Pistazie 100 (432)	300 g

Doporučený technologický postup:

Smícháme cukr a **Bázi Tricremu 100 (515)**. Poté přidáme mléko, smetanu, **Konditoreipaste Pistazie 100 (432)** a necháme 30 minut odležet. Po odležení směs umrazíme. Hotový výrobek vytvarujeme.

Poznámka:

Doporučené dávkování 100 gramů na 1 litr mléka.
Můžeme dávkovat až 150 gramů na 1 litr mléka.

