

Zmrzlina – Ricotta - BAM!

Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné (3,5 %)	3000 g
Cukr krupice	660 g
Mix Quacotta	400 g
Báze Tricrema 100 (515)	300 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g
Gelatop Eisflip BAM!	200 g

Doporučený technologický postup:

Mléčná báze: Mléčnou bázi připravíme smícháním **Báze Tricrema 100 (515)** a cukru s mlékem, dáme pastero-
vat na 85 °C. Po zchlazení na 50 °C přilijeme smetanu.

Dohotovení: Do hotové mléčné báze přidáme **Mix Quacotta (532)**. Promícháme a necháme půl hodiny odležet.
Poté umrazíme a zmrzlinu zarovnáme do roviny. Hotovou zmrzlinu zalijeme toppingem **Gelatop Eisflip BAM!**
do rovnoměrné celistvé vrstvy.

