

Kokosová zmrzlina

Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné (3,5 %)	3000 g
Cukr krupice	660 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g
Báze Tricrema 100 (515)	300 g
Gelator Kokos (277)	300 g

Doporučený technologický postup:

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

Dohotovení: Do hotové mléčné báze přidáme **Gelator Kokos (277)**. Promícháme a necháme půl hodiny odležet. Poté umrazíme.

