

Ricetta al Cioccolato per "German Black Forest" Eis da variegare (marmorieren) con variegato Amarena .

Per la versione con Alcool (Kirschwasser) aggiungere del Kirschwasser alla Variegatura Amarena (dai 20/30 gr/kg) la quantità può variare a seconda del tipo di variegato. Attenzione la variegatura diventerà più liquida.

INGREDIENTI		Q.TA`	Q.TA`
		gr	a 1000 gr
Saccarosio	25	1750	175
Destrosio monoidrato	26	320	32
Sciroppo Gluc. 62 DE	27	220	22
Latte Intero	34	6080	608
Panna	37	270	27
Neutro mix 5gr. per L H2O	54	40	4
Cacao amaro 24	65	600	60
Latte Polvere Magro	39	420	42
Copertura Amara	66	300	30
<b>Totale</b>		<b>10000</b>	<b>1000</b>

INGREDIENTI		Q.TA`	Q.TA`
		gr	a 1000 gr
Latte Intero 3,5%	34	63100	631
Panna 35%	37	12000	120
Latte Polvere Magro	39	4900	49
Saccarosio	25	12000	120
Destrosio monoidrato		3600	36
Sciroppo Gluc. 32 DE		4000	40

Neutro mix 5gr.per L H2O	54	400	4
<b>Totale</b>		<b>100000</b>	<b>1000</b>