



EISCREME-BASIS

QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 3102 G

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
2000 ml	Milch
400 g	Zucker
100 g	Traubenzucker
100 g	Eiscreme Stabilisator Cremodan 30
2 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit einem Mixer gut vermischen.
2. Für ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. In eine Eismaschine geben und weiterverarbeiten.
4. Tip:
Prepare, freeze and serve
For daily use
Not for long term freezing