



## Joghurteis

Zutaten	Menge	Anwendung
Milch 3,5%	1.750 g	Zusammen wiegen und mit der Trockenmischung mixen.
Sahne 30 %	300 g	
Joghurt, frisch 3,5%	1.750 g	
<b>KESSKO</b> Kurbette M 2000	20 g	
<u>Trockenmischung:</u>		
Zucker	800 g	Zusammen mischen.
Magermilchpulver	100 g	
Dextrose	100 g	
<b>Celestiale Base Frutta</b>	180 g	
<b>Celestiale Yogo Joghurt Aroma</b>	150 g	
Salz	2 g	
<u>Tipp aus dem Eisstudio:</u> Nach Bedarf mit <b>KESSKO</b> Konsalin abschmecken, für ein wenig mehr Frische und ein Hauch Säure. Eismix frieren. Kalt- und Warmverarbeitung möglich.		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.