



Eis mit Lakritz

Zutaten	Menge	Anwendung
Celestiale Cremosa 100	300 g	
Zucker	600 g	Zucker und Celestiale Cremosa 100 trocken mischen.
Milch 3,5 %	3.000 g	Anschließend in die Milch einrühren
KESSKO Konditoreipaste Lakritz	240 g	mit KESSKO Konditoreipaste Lakritz ca. 2 Min mixen. Eismix ca. 5 Minuten ruhen lassen. Eismix frieren. Kalt- und Warmverarbeitung möglich.
Tipp vom Eismeister: Gerne können Sie Ihr Eis mit Lakritz auch als Schichteis (Cremino) präsentieren, hierzu empfehlen wir Celestiale Crema Gianduja Croccante		



Unser exklusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Kompetenz in süßen Spezialitäten.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.