

# Glacé Kaffee



REZEPTMENGE 1150 g

REZEPTNUMMER GP10057

## Glace, Grundmasse, Gusto Ricco

- 1000 g Glace, Grundmasse
- 30 g Dextrosepulver
- 50 g Rahm 35%
- 70 g Gusto Ricco, Kaffee Paste

Dextrose und Rahm kalt anrühren, zusammen mit dem Gusto Ricco auf 60°C erhitzen. Glacé-Grundmasse begeben, homogenisieren. In der Glacémaschine gefrieren.

## Glace, Grundmasse

- 1000 g Milch 3,5%
- 200 g Zucker
- 200 g Rahm 35%
- 50 g Dextrosepulver
- 20 g Trockenglukose 38 DE
- 70 g Magermilchpulver
- 7 g Bindemittel für Glace Piumagel Pre Gel

### Pasteurisierung von Hand

Milch, Zucker, Rahm, Dextrose, Trockenglukose und Magermilchpulver zusammen aufkochen, Glacébindemittel begeben, homogenisieren. Mindestens 12 Stunden im Kühlschrank reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

### Pasteurisierung im Pastomat

Trockenzutaten zusammen mischen, mit den restlichen Zutaten im Pasteurierer auf 84°C pasteurisieren. Direkt auf 4°C abkühlen. Mindestens 12 Stunden im Intervallprogramm reifen lassen, aromatisieren und gefrieren.

## Glacé Kaffee

**1150 g Glace, Grundmasse, Gusto Ricco**

### FELCHLIN PRODUKTE

FE64 Gusto Ricco, Kaffee Paste

# Glacé Kaffee



**Rezeptnummer :** GP10057

**Beschreibung :** Cremiges Glacé mit Kaffee

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	21 Tage	Kilokalorien (kcal)	213
Verkaufstage	14 Tage	Kilojoule (kJ)	891
Verkaufspreis		Fette	11.35 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	5.68 g
		Kohlenhydrate	23.35 g
		davon Zucker	22.7 g
		Eiweiss	4.16 g
		Salz	0.07 g

## **Zusammensetzung :**

**Vollmilch, Vollrahm, Zucker, Traubenzucker, Magermilchpulver, Kaffee 2%, Sonnenblumenöl, Soja, Trockenglukose, Palmkernöl, Palmöl, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Gelier- und Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Cellulose, Carrageenan), Emulgator (Sojalecithin)**

Stand

07.04.2021