HELADO ARTESANAL - CREMA DE HELADO



PRODUCTO	INGREDIENTES	FORMULADOR RECTETARIO EN GRAMOS	PROCESO
HELADO ARTESANAL - CREMA DE FRESA	LECHE ENTERA DE VACA	566	PASOS: 1, RALLAR QUESO TERMINO MEDIO - 2, DIVIDIR EL AZUCAR TOTAL EN DOS PARTES , EN LA PRIMERA PARTE SE LE ADICIONA A LA LICUADORA Y LA SEGUNDA PARTYE SE LE ADICIONA EL ESPESANTE CMC Y SE TERMINA DE ADICIONAR EN LA LICUADORA, 3, LLEVAR A LICUADORA LA LECHE, LECHE EN POLVO, AZUCAR, CREMA DE LECHE, ENDULZANTE, AGUA POTABLE, ESENCIA 4. EN LA ULTIMA PARTE POR TAN SOLO 3 SEGUNDOS ADICIONAMOS EL QUESO PARA MEZCLAR DE MANERA RAPIDA Y BAJAMOS 4. ENSARTAR EN EL PALO UN TROZO DE BOCADILLO, O EN CASO DE SER AREQUIPE ADICIONAR AREQUIPE PROLECHE EN EL BASO
	AZUCAR GRANULADA RIO PAILA - MANUELITA	136	
	CREMA DE LECHE COLANTA / DEL NORTE, BETANIA, O CREMA DE BATIR WHIPPIN CREAM MARCA SAPUTO O RICHS	68	
	PECTINA	3,4	
	ENDULZANTE	3,4	
	CMC	3,4	
	LECHE EN POLVO	34,0	
	AGUA	45,3	
	FRESA LICUADA	135,9	
	ACIDO CITRICO	3,4	
	COLORANTE ROJO FRESA	0,3	
	ESENCIA DE FRESA	0,7	
	total:	**1.000**	