

naturalne pasty orzechowe



do lodów i cukiernictwa

LODZIARNIA

LODY PISTACJA IRAN



SKŁADNIKI	ILOŚĆ	JEDNOSTKA
BAZA MLECZNA	1000	g
PASTA PISTACJA 100%	100	g
DEKSTROZA	15	g
SÓL	3,5	g

SPOSÓB WYKONANIA

Pastę orzechową zalać ciepłą bazą mleczną. Dodać pozostałe składniki, zblendować i odstawić na minimum 15 minut.

Polecane variegatto: orzeszki pistacjowe, biała czekolada;



Asia

e-mail: asia@orzeclynaturalnie.pl

Tomek

e-mail: tomek@orzeclynaturalnie.pl

tel.: 695 594 242

orzeclynaturalnie.pl