



Jogurt mrożony – Yogofresch

Jogurt mrożony Yogofresch – Koncentrat jogurtu mrożonego w proszku przeznaczony jest do produkcji mrożonego deseru jogurtowego w maszynach typu soft. Deser jogurtowy wyróżnia się kremistością oraz unikatowym wspaniałym smakiem uzyskanym dzięki proszkowi jogurtowemu. Doskonale komponuje się ze świeżymi owocami, sosami owocowymi, frużelinami, bakaliami i płatkami. Przygotowuje się go w proporcji 1:2,5 z wodą. Mieszanka przeznaczona jest do maszyn do produkcji lodów soft grawitacyjnie i z niskim systemem napowietrzania.

Receptura podstawowa:

Jogurt mrożony Yogofresch	1,00 kg
Woda zimna przegotowana lub mleko	2,50 kg
Razem	3,50 kg

Sposób wykonania:

Koncentrat wsypać do wody i dokładnie wymieszać przy pomocy różgi cukierniczej - do uzyskania jednorodnej zawiesiny.

Otrzymaną mieszankę odstawić na 15 - 20 minut. Tak przygotowana masa jest gotowa do załadowania do zbiorników do maszyny zamrażającej.

Każdorazowo przed wlaniem do zbiornika maszyny zamrażającej zawiesinę należy dokładnie wymieszać. Zapas mieszanki lodowej przechowywać w szafie chłodniczej w temperaturze od 0°C do +5°C, nie dłużej niż 24 godziny.

UWAGA!

Do przygotowania lodów należy stosować wyłącznie wodę przegotowaną/źródlaną lub mleko UHT.

Dystrybutor: