



Lody Barbados: waniliowe i czekoladowe

Lody Barbados - to koncentrat lodów w proszku do bezpośredniego wytwarzania bez konieczności pasteryzacji i dodatku jaj. Lody Barbados jest to wersja ekonomiczna Lodów Softogelatino z udziałem tłuszczów roślinnych. Przeznaczone do produkcji lodów miękkich z automatu, tzw. „soft” włoskich. Gotowe lody charakteryzują się tym, że są napowietrzone, miękkie, o kremowej konsystencji.

Zalety mieszanki:

- bardzo łatwo miesza się z wodą (wystarczy wymieszać ręcznie różgą cukierniczą), a otrzymana masa jest jednorodna i nie ma konieczności przecedzania jej przez sito
- uzyskana z mieszanki masa lodowa jest stabilna i nie rozwarstwia się

Dostępne smaki: waniliowe, czekoladowe.

Podstawowa receptura

Barbados	1,00 kg
Woda zimna przegotowana lub mleko	2,50 kg

Sposób wykonania:

Lody BARBADOS wsypać do wody i wymieszać przy pomocy różgi cukierniczej – do uzyskania jednorodnej zawiesiny. Otrzymaną mieszanę odstawić na 15 – 20 minut w celu zgęstnienia. Tak przygotowana masa jest gotowa załadowania zbiorników do maszyny zamrażającej. Każdorazowo przed waniem 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 przez 24 godziny.

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

Dystrybutor: