

Gelato®

2123

MELONE



33 à la
Dreidoppel

Melone – Cantaloupe die süßeste unter den Melonen



Fruchteis Melone dekoriert mit frischem Serrano Schinken und Cantaloupe Melone

Die Cantaloupe Melone, eine Kletterpflanze aus der Familie der Kürbisgewächse, überzeugt mit einem außergewöhnlichen und einmaligen Geschmack. Sie ist die süßeste und fruchtigste unter den Zuckermelonen. Für die Cantaloupe Melone ist orange-farbenes Fruchtfleisch und eine beige- bis hellbraune Schale charakteristisch.

An heißen Sommertagen ist ein Fruchteis Cantaloupe Melone genau die richtige Erfrischung. Die neue Eispaste Melone verleiht dem Eis die typische Färbung des Cantaloupe Melonen Fleisches und gibt dem Eis einen kräftigen, typisch reifen Geschmack dieser süßen Frucht.



Grundrezept

- 680 g Zucker
- 120 g Trockenglukose
- 105 g Gelatop Trilonga 50
- 1.800 g Wasser
- 1.200 g TK Melonenpüree
- 165 g Gelatop Eispaste Melone
- 15 g Dreidoppel Fruchtsäure
- 5 g Gelatop Crema Volumina

Arbeitsanweisung

Trockenbestandteile vermischen, Flüssigkeiten, Früchte und weitere Zutaten zugeben, gut durchmischen. Eismix 15 Minuten reifen lassen und ausfrieren.

Artikel	Art.-Nr.	Gebinde	Dosierung
Eispaste Melone	443	3,0 kg	50 g : 1 kg Eismix
Dreidoppel Fruchtsäure	518	1,0 L	nach Belieben
Crema Volumina	524	5,0 kg	4 g : 1 kg Eismix
Trilonga 35	504	2 x 2,5 kg	35 g : 1 l