Rezepte mit PROCREMA 100 KALT

Milcheis ILLANKA 63 %

1000 g	Ultrahocherhitzte Vollmilch
140 g	Streuzucker
30 g	SOSA-Dextrose
30 g	SOSA-Glycerin
100 g	SOSA Procrema 100 kalt
200 g	KUVERTÜRE ILLANKA 63 %

Die Milch erhitzen.
Die Milch nach und nach auf die Schokolade gießen und dabei vermischen.
Zucker, Dextrose und Procrema 100 mischen und dann zu der Milch-Schokolade-Mischung geben.
Mit einem Stabmixer pürieren und das Glycerin zugeben.
Nochmals mischen, um die Emulsion zu vollenden.
3 Stunden an im Kühlschrank ruhen lassen.
Aufdrehen.