Rezepte mit PROCREMA 100 KALT

Halbgefrorenes Sorbet aus Ivoire, Minze und Limette

750 g	Wasser
400 g	Vollmilch
200 g	SOSA Procrema 100 kalt
40 g	Dextrose
200 g	Limettensaft
10 g	Frische Minzblätter
650 g	KUVERTÜRE IVOIRE 35 %
40 g	SOSA-Glycerin

Wasser, Zucker, Sosa-Glycerin (Dextrose) und Stabilisator Procrema 100 kalt mischen.
Die Mischung auf 85 °C erhitzen.
Auf die zerlassene Schokolade gießen und mischen.
Die Mischung auf 4 °C abkühlen lassen.
6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Nach dem Abkühlen den Zitronensaft, der zuvor mit einem Stabmixer mit den Minzblättern vermischt wurde, hinzufügen.