



## Latte Macchiato kreem

26 desserdipokaali à 150 g



### Kohupiimamass

0,550 kg	vesi
0,550 kg	piim
1,125 kg	<b>Cheesequick</b> , küpsetussegu kõrgete kohupiimakookide ja -tortide valmistamiseks
0,300 kg	<b>kristallsuhkur</b>
1,000 kg	kohupiimapasta
1,000 kg	maitsestatamata jogurt
0,700 kg	<b>Debic Cream Stand &amp; Overrun 35% UHT</b> , õhuline naturaalne vahukoor, vahustatud

Vahustada kõiki aineid koos 4-5 minutit.

Lisada ettevaatlikult massile.

### Maitsestatamiseks

0,080 kg	<b>dessertpasta Moka</b>
0,100 kg	<b>Schokobella tume RSPO SG RA MB cocoa</b> , šokolaadi-pralineekreem garneeringuks, täidiseks ja katteks
0,090 kg	<b>Pasta Vanilla Bean Madagascar</b> , 100% Bourboni vanilli dessertpasta

### Valmistamine

- Kohupiimamass jagada kolmeks osaks kaaluga ~2,100 kg.
- Esimene täidis maitsestada **moka dessertpastaga**, teine **Schokobella** ja kolmas **vanilli dessertpastaga** ning jagada pokaalidesse kolme võrdse kihina.

Klassikaline keedetud kohupiimamass; ahvatlevas pokaalis jätab see letis ülihea mulje ja köidab iga kliendi tähelepanu; jahutatuna pakub suvel meeldivat vaheldust klassikalisele küpsetisele.