

## RECEITA DE CALDA BASE PARA SORVETE SOFT

### Ingredientes

Emulsificante Emustab

Liga Neutra

Creme Americano (Baunilha)

Chocolate suíço

Glicose em pó

Leite

Açúcar

### Modo de preparo

Coloque no liquidificador 1 litro de leite

Adicione 03 colheres de Emustab e deixe bater até ficar cremoso

Coloque 2 litros de leite

Coloque 03 colheres de Super Liga Neutra (colheres rasas)

Coloque 3 colheres bem cheia de glicose em pó

Coloque 1 litro de leite

Coloque o pó para sabor \*

Coloque 1 litro de leite

Coloque 1 kg de açúcar

\* Se for o creme americano 5 colheres

\* Se for chocolate 7 colheres

As quantidades de; açúcar e pó para sabor podem ser alteradas de acordo com o gosto desejado.

Também poderá ser acrescentada uma caixinha de creme de leite (200 gr) para enriquecer a receita.