



## Schepijs goedkoop

**10000** g water  
**1400** g inlandse magere melkpoeder  
**500** g butvan special glacier 25  
**2000** g fijne Tiense suiker "ST"  
**500** g meritose (maissuiker)  
**250** g actiglance neutraal

- Warm het water op en voeg bij 35°C de boter toe in stukjes.
- Meng suiker, melkpoeder en stabilisator.
- Voeg toe na het smelten van de boter.
- Warm verder tot 80°C.
- Homogeniseer de mix (ongeveer 1 minuut per liter kruipinhoud).
- Laat de mix afkoelen en gedurende 1 nacht rijpen bij 5°C.
- Voeg de aroma's toe kort voor het turbineren.

**Source:** Dehaeck-Delbaere | Servings: --