

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM GOLD 100

### DESCRIZIONE

La CREAM GOLD 100 è una base a caldo per gelati crema, molto ricca di grassi vegetali raffinati, al gusto panna. Indicata per un gelato corposo.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
48%	16%	19%	15%

Le ricette proposte sono bilanciate approssimativamente con:

SOLIDI TOTALI	40%
GRASSI	8-10%
MAGRI DEL LATTE	10%
ZUCCHERI	18-20%
Altri solidi per differenza	

# Miscela Base



PROCESSO A CALDO

INGREDIENTI	g
CREAM GOLD 100	75
Latte intero	710
Latte magro in polvere	40
Zucchero semolato	110
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	45
Destrosio	20
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	Miscela base	860
	Zucchero	30
	Panna 35%	110
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

PASTE a dosaggio 30 g / kg		
	Miscela base	880
	Zucchero	10
	Panna 35%	110
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE a dosaggio 50 g / kg		
	Miscela base	890
	Panna 35%	110
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	

PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg		
	Miscela base	800
	Destrosio	60
	Acqua	140
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg		
	Miscela base	850
	Panna 35%	100
	Acqua	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	610
	Latte magro in polvere	35
	Panna 35%	100
	Zucchero	145
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	40
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	610
	Latte magro in polvere	35
	Panna 35%	100
	Zucchero	150
	Destrosio	15
Liquirizia Italiana	20	
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	600
	Latte magro in polvere	35
	Panna 35%	110
	Zucchero	135
	Destrosio	20
Gusto	30	
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	610
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	90
	Zucchero	140
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	10
Gusto	50	
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>65</b>
	Latte intero	575
	Latte magro in polvere	85
	Zucchero	135
	Destrosio	40
	Gusto	100
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	585
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	105
	Zucchero	110
	Gusto	100
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>55</b>
	Latte intero	470
	Latte magro in polvere	25
	Panna 35%	80
	Zucchero	100
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	20
	Gusto	250
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	655
	Zucchero	150
	Destrosio	45
	Cacao 22-24	80
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Con aromi in pasta	<b>CREAM GOLD 100</b>	<b>70</b>
	Latte intero	605
	Latte magro in polvere	35
	Panna 35%	100
	Zucchero	140
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	40
	Aroma in pasta	10
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	