

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM GOLD 50

### DESCRIZIONE

La CREAM GOLD 50 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
40%	14%	15%	29%

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 50	40
Latte intero	665
Latte magro in polvere	45
Panna vaccina 35%	65
Zucchero semolato	135
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	40
Destrosio	10
<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 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	580
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	160
	Zucchero	140
	Destrosio	15
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	30
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	575
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	160
	Zucchero	150
	Destrosio	20
	Liquirizia Italiana	20
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	565
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	165
	Zucchero	145
	Destrosio	20
	Gusto	30
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	560
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	155
	Zucchero	140
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	20
	Gusto	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	650
	Latte magro in polvere	35
	Zucchero	150
	Destrosio	30
	Gusto	100
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
	PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM GOLD 50</b>
Latte intero		550
Latte magro in polvere		35
Panna 35%		160
Zucchero		120
Gusto		100
<b>Totale</b>		<b>1000</b>

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>30</b>
	Latte intero	450
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	130
	Zucchero	110
	Gusto	250
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	630
	Panna 35%	50
	Zucchero	160
	Destrosio	45
	Cacao 22-24	80
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Con aromi in pasta	<b>CREAM GOLD 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	575
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	160
	Zucchero	135
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	30
	Destrosio	15
	Aroma in pasta	10
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>