

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM NOBILE 50

### DESCRIZIONE

La CREAM NOBILE 50 è una base a caldo, con grassi vegetali raffinati al gusto latte. Gli ingredienti funzionali presenti, conferiscono una struttura liscia e setosa per gelati di alta qualità. Indicata per chi vuole un gelato crema perfetto

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
25%	15%	36%	20%

Le ricette proposte sono bilanciate appositivamente 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 NOBILE 50	40
Latte intero	645
Latte magro in polvere	45
Panna vaccina 35%	90
Zucchero semolato	150
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	30
<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 NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	555
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	180
	Zucchero	140
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	50
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	550
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	175
	Zucchero	155
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	Liquirizia Italiana	20
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	540
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	180
	Zucchero	140
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	35
	Gusto	30
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	540
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	180
	Zucchero	130
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	Gusto	50
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	645
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	20
	Zucchero	130
	Destrosio	40
	Gusto	100
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	525
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	190
	Zucchero	100
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	20
	Gusto	100
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>30</b>
	Latte intero	420
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	160
	Zucchero	90
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	20
	Gusto	250
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	610
	Panna 35%	80
	Zucchero	155
	Destrosio	40
	Cacao 22-24	80
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Con aromi in pasta	<b>CREAM NOBILE 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	550
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	180
	Zucchero	135
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	50
	Aroma in pasta	10
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	