

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM PANNA 50

### DESCRIZIONE

La CREAM PANNA 50 è una base a caldo, con panna di latte, senza grassi vegetali, al gusto panna. Richiede l'impiego di una ridotta quantità di panna, unendo quindi la qualità alla praticità. Per gelati con solo grassi animali.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
32%	23%	27%	13%

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 PANNA 50	40
Latte intero	650
Latte magro in polvere	40
Panna vaccina 35%	85
Zucchero semolato	130
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	55
<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 PANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 565
	Latte magro in polvere 40
	Panna 35% 170
	Zucchero 130
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 60
	<b>Totale</b> <b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 565
	Latte magro in polvere 40
	Panna 35% 170
	Zucchero 155
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 15
	Liquirizia Italiana 20
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 555
	Latte magro in polvere 40
	Panna 35% 170
	Zucchero 135
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 35
	Gusto 30
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 555
	Latte magro in polvere 35
	Panna 35% 170
	Zucchero 125
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 30
	Gusto 50
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 665
	Latte magro in polvere 30
	Zucchero 140
	Destrosio 30
	Gusto 100
	<b>Totale</b> <b>1000</b>
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM PANNA 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 PANNA 50</b>	<b>30</b>
	Latte intero	440
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	140
	Zucchero	80
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	30
	Gusto	250
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	610
	Panna 35%	80
	Zucchero	165
	Destrosio	30
	Cacao 22-24	80
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Con aromi in pasta	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	565
	Latte magro in polvere	40
	Panna 35%	170
	Zucchero	130
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	50
	Aroma in pasta	10
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	