

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM PANNAEXTRA 50

### DESCRIZIONE

La CREAM PANNAEXTRA 50 è una base a freddo, con panna e grassi vegetali, al gusto panna.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
6%	1%	73%	14%

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 e FREDDO

INGREDIENTI	g
CREAM PANNAEXTRA 50	40
Latte intero	630
Latte magro in polvere	50
Panna vaccina 35%	120
Zucchero semolato	110
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	50
<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 PANNAEXTRA 50</b> 35
	Latte intero 535
	Latte magro in polvere 45
	Panna 35% 220
	Zucchero 120
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 45
<b>Totale</b> 1000	
Liquirizia Italiana	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b> 35
	Latte intero 545
	Latte magro in polvere 45
	Panna 35% 200
	Zucchero 135
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 20
Liquirizia Italiana 20	
<b>Totale</b> 1000	
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b> 35
	Latte intero 530
	Latte magro in polvere 45
	Panna 35% 210
	Zucchero 120
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 30
Gusto 30	
<b>Totale</b> 1000	
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b> 35
	Latte intero 530
	Latte magro in polvere 45
	Panna 35% 205
	Zucchero 105
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 30
Gusto 50	
<b>Totale</b> 1000	
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b> 35
	Latte intero 645
	Latte magro in polvere 30
	Panna 35% 30
	Zucchero 140
	Destrosio 20
Gusto 100	
<b>Totale</b> 1000	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b> 35
	Latte intero 510
	Latte magro in polvere 40
	Panna 35% 230
	Zucchero 85
	Gusto 100
<b>Totale</b> 1000	

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b>	<b>30</b>
	Latte intero	425
	Latte magro in polvere	35
	Panna 35%	170
	Zucchero	90
	Gusto	250
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	600
	Panna 35%	100
	Zucchero	170
	Destrosio	15
	Cacao 22-24	80
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Con aromi in pasta	<b>CREAM PANNAEXTRA 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	535
	Latte magro in polvere	45
	Panna 35%	210
	Zucchero	115
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	50
Aroma in pasta	10	
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>