

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM SUPERPANNA 50

### DESCRIZIONE

La CREAM SUPERPANNA 50 è una base a caldo e a freddo, con panna di latte, senza grassi vegetali, al gusto panna. Richiede l'impiego di una discreta quantità di panna. Per gelati con solo grassi animali.

### PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
3%	50%	29%	11%

Le ricette proposte sono bilanciate appositamente 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 SUPERPANNA 50	40
Latte intero	635
Latte magro in polvere	35
Panna vaccina 35%	110
Zucchero semolato	120
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	60
<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 SUPERPANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 550
	Latte magro in polvere 30
	Panna 35% 200
	Zucchero 135
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 50
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
Liquirizia Italiana	<b>CREAM SUPERPANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 550
	Latte magro in polvere 30
	Panna 35% 195
	Zucchero 155
	Destrosio 15
Liquirizia Italiana 20	
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM SUPERPANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 535
	Latte magro in polvere 30
	Panna 35% 200
	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 SUPERPANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 535
	Latte magro in polvere 30
	Panna 35% 200
	Zucchero 120
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE 30
Gusto 50	
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM SUPERPANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 645
	Latte magro in polvere 20
	Panna 35% 30
	Zucchero 140
	Destrosio 30
Gusto 100	
<b>Totale</b> <b>1000</b>	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM SUPERPANNA 50</b> <b>35</b>
	Latte intero 515
	Latte magro in polvere 20
	Panna 35% 210
	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 SUPERPANNA 50</b>	<b>30</b>
	Latte intero	415
	Latte magro in polvere	25
	Panna 35%	170
	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 SUPERPANNA 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	595
	Panna 35%	100
	Zucchero	170
	Destrosio	20
	Cacao 22-24	80
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Con aromi in pasta	<b>CREAM SUPERPANNA 50</b>	<b>35</b>
	Latte intero	545
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	200
	Zucchero	130
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	50
	Aroma in pasta	10
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>