

# Ricettario

di GELATERIA



## BASE CREMA CREAM OROFREDDO 200

### DESCRIZIONE

La CREAM OROFREDDO 200 è una base a caldo e a freddo.  
Conferiscono una struttura corposa e cremosa al gusto panna.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO			
GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
37%	25%	28%	7%

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 OROFREDDO 200	150
Latte intero	700
Zucchero semolato	150
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

GUSTO	RICETTA g
Fior di latte	Mantecare tal quale la miscela base

## PASTE ZUCCHERINE

Aggiungere un quantitativo di Panna pari a 1,5 volte il quantitativo di Pasta aggiunta

## PASTE GRASSE

Aggiungere 20-30g di Zucchero ogni 100g di Pasta aggiunta

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	660
	Panna 35%	40
	Zucchero	150
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	680
	Zucchero	150
	Liquirizia Italiana	20
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE a dosaggio 30 g / kg	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	650
	Panna 35%	30
	Zucchero	140
	Gusto	30
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE a dosaggio 50 g / kg	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	630
	Panna 35%	50
	Zucchero	120
	Gusto	50
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Acqua	200
	Latte intero	400
	Zucchero	160
	Gusto	90
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	620
	Panna 35%	50
	Zucchero	80
	Gusto	100
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	

# Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>110</b>
	Latte intero	500
	Panna 35%	50
	Zucchero	90
	Gusto	250
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	400
	Acqua	200
	Zucchero	170
	Cacao 22-24	80
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Con aromi in pasta	<b>CREAM OROFREDDO 200</b>	<b>150</b>
	Latte intero	655
	Panna 35%	40
	Zucchero	145
	Aroma in pasta	10
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>