

Ricettario

di GELATERIA



BASE CREMA VANITOSA 150

DESCRIZIONE

La VANITOSA 50 è una base a caldo con una delicata nota di vaniglia, per la produzione di gelati crema.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
9%	10%	21%	1%

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

INGREDIENTI	g
BASE VANITOSA 150	100
Latte intero	700
Panna vaccina 35%	50
Zucchero semolato	150
Totale	1000

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	Miscela base	860
	Zucchero	30
	Panna 35%	110
	Totale	1000

PASTE a dosaggio 30 g / kg		
	Miscela base	870
	Zucchero	30
	Panna 35%	100
	Totale	1000
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE a dosaggio 50 g / kg		
	Miscela base	900
	Panna 35%	100
	Totale	1000
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	

PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg		
	Miscela base	800
	Destrosio	70
	Acqua	130
	Totale	1000
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg		
	Miscela base	870
	Panna 35%	100
	Acqua	30
	Totale	1000
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	VANITOSA 150	100
	Latte intero	560
	Panna 35%	180
	Zucchero	160
	Totale	1000
Liquirizia Italiana	VANITOSA 150	100
	Latte intero	570
	Panna 35%	150
	Zucchero	160
	Liquirizia Italiana	20
Totale	1000	
PASTE a dosaggio 30 g / kg	VANITOSA 150	100
	Latte intero	550
	Panna 35%	180
	Zucchero	140
	Gusto	30
Totale	1000	
PASTE a dosaggio 50 g / kg	VANITOSA 150	100
	Latte intero	550
	Panna 35%	170
	Zucchero	130
	Gusto	50
Totale	1000	
PASTE GRASSE a dosaggio 100 g / kg	VANITOSA 150	100
	Latte intero	540
	Zucchero	160
	Acqua	100
	Gusto	100
Totale	1000	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 100 g / kg	VANITOSA 150	100
	Latte intero	560
	Panna 35%	160
	Zucchero	110
	Gusto	70
Totale	1000	

Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	VANITOSA 150	70
	Latte intero	480
	Panna 35%	100
	Zucchero	100
	Gusto	250
	Totale	1000
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	VANITOSA 150	90
	Latte intero	650
	Zucchero	150
	Destrosio	30
	Cacao 22-24	80
	Totale	1000
Con aromi in pasta	VANITOSA 150	100
	Latte intero	570
	Panna 35%	170
	Zucchero	150
	Aroma in pasta	10
	Totale	1000