

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ



Βάση παγωτού CREAM DELICATA 100 Περιγραφή

Βάση χωρίς λιπαρά με πρωτεΐνες γάλακτος και ουδέτερο άρωμα. Αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης. Χάρη στο υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών γάλακτος προσδίδει ιδιαίτερα απαλή διογκωμένη υφή στο παγωτό με τις γεύσεις να αποδίδονται πιο έντονα.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

| Λιπαρά | Σάκχαρα | Στερεά γάλακτος | Άλλα στερεά |
|--------|---------|-----------------|-------------|
| 0% | 21% | 66% | 9% |

Πληροφορίες συνταγών στο τελικό παγωτό

| Λιπαρά | Σάκχαρα | Στερεά Γάλακτος | Συν. στερεά |
|--------|---------|-----------------|-------------|
| 7-10% | 18-20% | 9,5-10,5% | 37-40% |

Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες Cream Delicata 100

Γλουτένη Λακτόζη Φοινικέλαιο Υδρ/να λιπαρά Ζάχαρη Kosher/Halal



X= δεν περιέχει - πιστοποίηση ελεύθερης σύστασης
V = περιέχει-ή αφορά πιστοποίηση σύστασης

Επικοινωνήστε μαζί μας για πληροφορίες : vkoktsidis@tecnoblend.it , +30 6970803706
www.tecnoblend.it/el



Ακολουθήστε μας : [tecnoblend_greece](https://www.instagram.com/tecnoblend_greece)

Βάση παγωτού CREAM DELICATA 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές με προσθήκη γεύσεων στην βάση παγωτού

TECNOBLEND[®]

ITALIAN GROUP SINCE 1989

| ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ 1 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|--------------------|-----------|--------------|
| CREAM DELICATA 100 | 75 | 70 |
| Γάλα | 630 | 675 |
| FAT RIU | 0 | 20 |
| Κρέμα 35% | 120 | 60 |
| Ζάχαρη | 130 | 130 |
| CREAMYGEL | 45 | 45 |
| Σύνολο | 1000 | 1000 |

| ΓΕΥΣΗ | Συνταγή | |
|---------------|-------------|------|
| FIOR DI LATTE | ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ | 860 |
| | Κρέμα 35% | 110 |
| | Ζάχαρη | 30 |
| | Σύνολο | 1000 |

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 30g / kg

| | | |
|---|---|------|
| Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla | ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ | 890 |
| | Κρέμα 35% | 110 |
| | Σύνολο | 1000 |
| | Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού | |

Πάστες Tecnoblend μέτριας δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 50g/kg

| | | |
|---|---|------|
| Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yorla , creme brulee, white cookies | ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ | 890 |
| | Κρέμα 35% | 110 |
| | Σύνολο | 1000 |
| | Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού | |

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 70-100 g/ kg

| | | |
|---|---|------|
| Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato) | ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ | 800 |
| | CREMOSO | 60 |
| | Γάλα | 140 |
| | Σύνολο | 1000 |
| | Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού | |

Γλυκές γεύσεις υψηλής δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 70-100 g / kg

| | | |
|--|---|------|
| Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum , Όλες οι γεύσεις φρούτου | ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ | 850 |
| | Κρέμα 35% | 100 |
| | Γάλα | 50 |
| | Σύνολο | 1000 |
| | Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού | |

Για δΟΣΟΛΟΓΙΑ γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δΟΣΟΛΟΓΙΑ ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM DELICATA 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές παραγωγής παγωτού ανά γεύση

| ΓΕΥΣΗ | ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ 1 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|---------------|--------------------|-----------|--------------|
| FIOR DI LATTE | CREAM DELICATA 100 | 70 | 70 |
| | Γάλα | 540 | 625 |
| | FAT PIU | 0 | 30 |
| | Κρέμα 35% | 210 | 100 |
| | Ζάχαρη | 130 | 130 |
| | Creamy Gel | 50 | 45 |
| | Σύνολο | 1000 | 1000 |

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

| | ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ 1 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|---|--------------------|-----------|--------------|
| Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla | CREAM DELICATA 100 | 70 | 70 |
| | Γάλα | 525 | 610 |
| | FAT PIU | 0 | 30 |
| | Κρέμα 35% | 210 | 100 |
| | Ζάχαρη | 135 | 130 |
| | Creamy Gel | 30 | 30 |
| | Πάστα Tecnoblend | 30 | 30 |
| Σύνολο | 1000 | 1000 | |

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

| | ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ 1 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|--|--------------------|-----------|--------------|
| Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yorpla , creme brulee , white cookies | CREAM DELICATA 100 | 70 | 70 |
| | Γάλα | 530 | 610 |
| | FAT PIU | 0 | 30 |
| | Κρέμα 35% | 210 | 100 |
| | Ζάχαρη | 140 | 140 |
| | Πάστα Tecnoblend | 50 | 50 |
| | Σύνολο | 1000 | 1000 |

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

| | ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ 1 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|---|--------------------|-----------|--------------|
| Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato) | CREAM DELICATA 100 | 70 | 70 |
| | Γάλα | 640 | 620 |
| | Κρέμα 35% | 30 | 50 |
| | Ζάχαρη | 140 | 140 |
| | CREMOSO | 20 | 20 |
| | Πάστα Tecnoblend | 100 | 100 |
| Σύνολο | 1000 | 1000 | |

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

| | ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ 1 | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|--|--------------------|-----------|--------------|
| Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum | CREAM DELICATA 100 | 70 | 70 |
| | Γάλα | 510 | 590 |
| | FAT PIU | 0 | 30 |
| | Κρέμα 35% | 230 | 95 |
| | Ζάχαρη | 100 | 100 |
| | Creamy Gel | 20 | 15 |
| | Πάστα Tecnoblend | 70 | 100 |
| Σύνολο | 1000 | 1000 | |

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δοσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM DELICATA 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές παραγωγής παγωτού ανά γεύση

ΓΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg

| | | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|---|--------------------|--------------|
| Gianduja Dolce , Antonello , Baciotto Dolce , Torrone | CREAM DELICATA 100 | 70 |
| | Γάλα | 570 |
| | Κρέμα 35% | 70 |
| | Ζάχαρη | 140 |
| | CREMOSO | 50 |
| | Πάστα Tecnoblend | 100 |
| | Σύνολο | 1000 |

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

| | | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|---|--------------------|--------------|
| με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend) | CREAM DELICATA 100 | 70 |
| | Γάλα | 625 |
| | FAT PIU | 20 |
| | Κρέμα 35% | 85 |
| | Ζάχαρη | 100 |
| | Πάστα Tecnoblend | 100 |
| | Σύνολο | 1000 |

Σοκολάτα 1

| | | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|-----------------------------|---------------------|--------------|
| Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα | CREAM DELICATA 100 | 70 |
| | Γάλα | 585 |
| | Κρέμα 35% | 70 |
| | Ζάχαρη | 140 |
| | CREMOSO | 35 |
| | Cocoa Carigua 22/24 | 50 |
| Πάστα Tecnoblend | 50 | |
| | Σύνολο | 1000 |

Σοκολάτα 2

| | | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|-----------------------------------|--------------------|--------------|
| Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα | CREAM DELICATA 100 | 70 |
| | Γάλα | 560 |
| | Κρέμα 35% | 80 |
| | Ζάχαρη | 140 |
| | CREMOSO | 40 |
| | Κουβερτούρα 57% | 80 |
| Πάστα Tecnoblend | 30 | |
| | Σύνολο | 1000 |

Σοκολάτα 3

| | | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ |
|--------------------------|--------------------------|--------------|
| Κρέμα σοκολάτας γάλακτος | CREAM DELICATA 100 | 70 |
| | Γάλα | 560 |
| | Κρέμα 35% | 95 |
| | Ζάχαρη | 90 |
| | CREMOSO | 35 |
| | Κουβερτούρα γάλακτος 36% | 100 |
| Pasta Crema Gialla | 20 | |
| Cocoa Carigua 22/24 | 30 | |
| | Σύνολο | 1000 |

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δοσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend