

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ



Βάση παγωτού CREAM FREDDO 50 Περιγραφή

Η βάση παγωτού Cream Freddo 50 είναι πλούσια σε ραφινάρισμένα λιπαρά για παγωτό πολύ σταθερής υφής με ζεστή αίσθηση κατανάλωσης. Έχει ισορροπημένη γεύση γάλακτος.
Αφορά κρύα μέθοδο χρήσης

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
37%	21%	19%	20%

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 Freddo 50

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 FREDDO 50

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM FREDDO 50	40	40
Γάλα	650	675
LATTE & PANNA	45	30
Κρέμα 35%	80	80
Ζάχαρη	140	145
CREAMYGEL	45	30
Σύνολο	1000	1000

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

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 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 δοσολογίας 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 δοσολογίας 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 δοσολογίας 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 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

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Βάση παγωτού CREAM FREDDO 50

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM FREDDO 50	35	35
	Γάλα	570	590
	Latte & Panna	40	35
	Κρέμα 35%	180	150
	Ζάχαρη	140	140
	Creamy Gel	50	50
	Σύνολο	1015	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Cafe , Cafe Moka , Latte Viola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	CREAM FREDDO 50	35	35
	Γάλα	555	585
	Latte & Panna	40	40
	Κρέμα 35%	170	140
	Ζάχαρη	140	140
	Creamy Gel	30	30
	Πάστα Tecnoblend	30	30
Σύνολο	1000	1000	

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yopla , creme brulee , white cookies	CREAM FREDDO 50	35	35
	Γάλα	550	580
	Latte & Panna	35	35
	Κρέμα 35%	170	140
	Ζάχαρη	130	130
	Creamy Gel	30	30
	Πάστα Tecnoblend	50	50
Σύνολο	1000	1000	

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	CREAM FREDDO 50	35	35
	Γάλα	665	655
	Latte & Panna	30	10
	Κρέμα 35%	0	30
	Ζάχαρη	130	130
	CREMOSO	40	40
	Πάστα Tecnoblend	100	100
Σύνολο	1000	1000	

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		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 FREDDO 50	35	35
	Γάλα	525	560
	Latte & Panna	30	30
	Κρέμα 35%	190	155
	Ζάχαρη	110	110
	Creamy Gel	10	10
	Πάστα Tecnoblend	100	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 FREDDO 50

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

ΓΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM FREDDO 50	35
	Γάλα	650
	Latte & Panna	15
	Κρέμα 35%	45
	Ζάχαρη	120
	CREMOSO	35
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM FREDDO 50	35
	Γάλα	585
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	135
	Ζάχαρη	115
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Σοκολάτα 1

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM FREDDO 50	35
	Γάλα	610
	Latte & Panna	10
	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 FREDDO 50	35
	Γάλα	610
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
	Σύνολο	1000

Σοκολάτα 3

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM FREDDO 50	35
	Γάλα	595
	Latte & Panna	15
	Κρέμα 35%	80
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	35
	Κουβερτούρα γάλακτος 36	100
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	30
Σύνολο	1000	

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό