

# TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



### Βάση παγωτού CREAM GOLD 100 Περιγραφή

Βάση ζεστής μεθόδου πλούσια σε λιπαρά και άρωμα γάλακτος. Χάρη στο υψηλό ποσοστό ραφινარიσμένων λιπαρών προσδίδει εξαιρετική σταθερότητα διόγκωσης και ζεστή αίσθηση κατανάλωσης.

#### Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
48%	19%	16%	15%

#### 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 Gold 100

Γλουτένη Λακτόζη Φοινικόλαιο 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](mailto:vkoktsidis@tecnoblend.it) , +30 6970803706  
[www.tecnoblend.it/el](http://www.tecnoblend.it/el)



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

# Βάση παγωτού CREAM GOLD 100

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM GOLD 100	75	75
Γάλα	710	725
LATTE & PANNA	40	35
Κρέμα 35%	0	10
Ζάχαρη	110	110
CREAMYGEL	45	45
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	860
	Κρέμα 35%	110
	Ζάχαρη	30
	Σύνολο	1000
<b>Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg</b>		
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	
<b>Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg</b>		
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yopla , creme brulee, white cookies	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	890
	Κρέμα 35%	110
	Σύνολο	1000
	Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού	
<b>Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100 g/ kg</b>		
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	
<b>Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100 g / kg</b>		
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	

**TECNOBLEND**

ITALIAN GROUP SINCE 1989

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 GOLD 100

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM GOLD 100	70	70
	Γάλα	610	640
	Latte & Panna	35	35
	Κρέμα 35%	100	70
	Ζάχαρη	145	145
	Creamy Gel	40	40
	Σύνολο	1000	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	CREAM GOLD 100	70	70
	Γάλα	600	630
	Latte & Panna	35	35
	Κρέμα 35%	110	80
	Ζάχαρη	135	135
	Creamy Gel	20	20
	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 , Yorla , creme brulee , white cookies	CREAM GOLD 100	70	70
	Γάλα	610	640
	Latte & Panna	30	30
	Κρέμα 35%	90	60
	Ζάχαρη	140	140
	Creamy Gel	10	10
	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 GOLD 100	65	70
	Γάλα	575	565
	Latte & Panna	85	30
	Κρέμα 35%	0	60
	Ζάχαρη	135	135
	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 GOLD 100	70	70
	Γάλα	585	610
	Latte & Panna	30	30
	Κρέμα 35%	105	80
	Ζάχαρη	110	110
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000

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



# Βάση παγωτού CREAM GOLD 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 , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM GOLD 100	70
	Γάλα	565
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	60
	Ζάχαρη	135
	CREMOSO	40
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
με βάση γάλακτος ( όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend )	CREAM GOLD 100	70
	Γάλα	625
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	60
	Ζάχαρη	115
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 1

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM GOLD 100	70
	Γάλα	615
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	20
	Ζάχαρη	150
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 2

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM GOLD 100	70
	Γάλα	575
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 3

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM GOLD 100	70
	Γάλα	580
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	35
	Κουβερτούρα γάλακτος 3	100
	Pasta Crema Gialla	20
Cocoa Carigua 22/24	30	
Σύνολο	1000	