

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού CREAM NOBILE 50 Περιγραφή

Βάση ζεστής μεθόδου ισορροπημένης σύστασης και αρωμάτων. Είναι ισορροπημένη σε περιεκτικότητα σε ραφινάρισμα λιπαρά και στερεά γάλακτος για διόγκωση και σταθερότητα παγωτού με απαλή υφή. Αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
15%	39%	12%	30%

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 Nobile 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 NOBILE 50

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM NOBILE 50	40	40
Γάλα	645	675
LATTE & PANNA	45	30
Κρέμα 35%	90	80
Ζάχαρη	150	145
CREAMYGEL	30	30
Σύνολο	1000	1000

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

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

Βάση παγωτού CREAM NOBILE 50

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM NOBILE 50	35	35
	Γάλα	555	585
	Latte & Panna	40	35
	Κρέμα 35%	180	170
	Ζάχαρη	140	130
	Creamy Gel	50	45
	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 NOBILE 50	35
	Γάλα	540
	Latte & Panna	40
	Κρέμα 35%	180
	Ζάχαρη	140
	Creamy Gel	35
	Πάστα Tecnoblend	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 NOBILE 50	35
	Γάλα	540
	Latte & Panna	40
	Κρέμα 35%	180
	Ζάχαρη	130
	Creamy Gel	25
	Πάστα Tecnoblend	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 NOBILE 50	35
	Γάλα	645
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	20
	Ζάχαρη	130
	CREMOSO	40
	Πάστα Tecnoblend	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 NOBILE 50	35
	Γάλα	525
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	190
	Ζάχαρη	100
	Creamy Gel	20
	Πάστα Tecnoblend	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 NOBILE 50

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend

Συνταγές παραγωγής παγωτού ανά γεύση

ΓΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg

Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM NOBILE 50	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	Γάλα	635
	Latte & Panna	15
	Κρέμα 35%	45
	Ζάχαρη	130
	CREMOSO	40
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM NOBILE 50	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	Γάλα	585
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	120
	Ζάχαρη	130
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Σοκολάτα 1

Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM NOBILE 50	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	Γάλα	610
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	70
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50

Σύνολο 1000

Σοκολάτα 2

Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM NOBILE 50	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	Γάλα	610
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30

Σύνολο 1000

Σοκολάτα 3

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM NOBILE 50	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	Γάλα	605
	Latte & Panna	5
	Κρέμα 35%	80
	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