

# TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

## ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ



### Βάση παγωτού CREAM PANNA 100 Περιγραφή

Η βάση Cream Panna 100 περιέχει υψηλή ποσότητα κρέμας γάλακτος και εκλεκτών στερεών γάλακτος για εξαιρετική σταθερότητα με ζεστή αίσθηση στο στόμα και γεύση κρέμας. Αφορά ζεστή 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 Panna 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](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 PANNA 100

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM PANNA 100	75	75
Γάλα	660	695
PROMIL GEL	35	30
Κρέμα 35%	70	40
Ζάχαρη	110	110
CREAMYGEL	50	50
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	Κρέμα 35%	100
	CREAMYGEL	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 rum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum , Όλες οι γεύσεις φρούτου	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	Κρέμα 35%	100
	Γάλα	30
	Σύνολο	1000
Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού		

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100 g/ kg		
Antonella , Baciotto Dolce , Gianduja Dolce , Torrone ,	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	900
	CREMOSO	50
	Κρέμα 35%	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 PANNA 100

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAMPANNA 100	70	70
	Γάλα	580	600
	Promil Gel	30	20
	Κρέμα 35%	150	140
	Ζάχαρη	120	140
	Creamy Gel	50	30
	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	CREAMPANNA 100	70	70
	Γάλα	560	585
	Promil Gel	25	20
	Κρέμα 35%	160	145
	Ζάχαρη	115	120
	Creamy Gel	40	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 , Yorla , creme brulee , white cookies	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	565	590
	Promil Gel	25	25
	Κρέμα 35%	150	135
	Ζάχαρη	100	105
	Creamy Gel	40	20
	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 )	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	655	630
	Promil Gel	25	10
	Κρέμα 35%	0	30
	Ζάχαρη	140	135
	CREMOSO	10	20
	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	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	585	575
	Promil Gel	20	25
	Κρέμα 35%	125	115
	Ζάχαρη	105	110
	Creamy Gel	0	0
	Πάστα Tecnoblend	100	100
Σύνολο	1005	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 Variiegato Tecnoblend

# Βάση παγωτού CREAM PANNA 100

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

**TECNOBLEND®**  
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
<b>Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg</b>			
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	560	595
	Promil Gel	25	20
	Κρέμα 35%	110	90
	Ζάχαρη	115	100
	CREMOSO	20	20
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000
<b>Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg</b>			
με βάση γάλακτος ( όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend )	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	585	610
	Promil Gel	25	10
	Κρέμα 35%	115	100
	Ζάχαρη	105	115
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1010
<b>Σοκολάτα 1</b>			
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	615	590
	Promil Gel	10	15
	Κρέμα 35%	70	60
	Ζάχαρη	135	110
	CREMOSO	20	50
	Cocoa Carigua 22/24	40	50
	Πάστα Tecnoblend	40	50
Σύνολο	1000	1000	
<b>Σοκολάτα 2</b>			
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	590	610
	Promil Gel	10	0
	Κρέμα 35%	70	45
	Ζάχαρη	110	120
	CREMOSO	40	40
	Κουβερτούρα 57%	80	80
	Πάστα Tecnoblend	30	30
Σύνολο	1000	1000	
<b>Σοκολάτα 3</b>			
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAMPANNA 100	70	75
	Γάλα	565	580
	Promil Gel	10	0
	Κρέμα 35%	70	65
	Ζάχαρη	95	100
	CREMOSO	40	30
	Κουβερτούρα γάλακτος	100	100
	Pasta Crema Gialla	20	20
Cocoa Carigua 22/24	30	30	
Σύνολο	1000	1000	

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