

# Recetas

de HELADERIA



## BASE CREMA CREAM PANNA 50

### DESCRIPCIÓN

El CREAM PANNA 50 es una base caliente, con crema de leche, sin grasas vegetales, con sabor a crema. Requiere el uso de una cantidad reducida de crema, combinando calidad con practicidad. Para helados solo con grasas animales.

### PARAMETROS DE EQUILIBRIO

GRASAS	TARDE DE LECHE	AZUCAR	OTROS SÓLIDOS
32%	23%	27%	13%

Las recetas propuestas están equilibradas aproximadamente con:

SÓLIDOS TOTALES	40%
GRASAS	8-10%
TARDE DE LECHE	10%
AZUCAR	18-20%
Otros sólidos por diferencia	

# Mezcla Base



## PROCESO CALIENTE

INGREDIENTES	g
CREAM PANNA 50	40
Leche entera	650
Leche desnatada en polvo	40
Nata vacuna 35%	85
Azúcar refinado	130
Jarabe de glucosa en polvo 40DE	55
<b>Total</b>	<b>1000</b>

Sabor	RECETA g	
Fior di latte	Mezcla Base	860
	Azúcar	30
	Crema 35%	110
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

PASTA dosificación 30 g / kg		
	Mezcla Base	880
	Azúcar	10
	Crema 35%	110
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

PASTA 50 g / kg dosificación		
	Mezcla Base	890
	Crema 35%	110
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	

PASTA GRASA dosis de 100 g / kg		
	Mezcla Base	800
	Dextrosa	60
	Agua	140
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg		
	Mezcla Base	850
	Crema 35%	100
	Agua	50
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

# Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g	
Fior di latte	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	565
	Leche desnatada en polvo	40
	Crema 35%	170
	Azúcar	130
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	60
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	565
	Leche desnatada en polvo	40
	Crema 35%	170
	Azúcar	155
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	15
	Regaliz italiano	20
<b>Total</b>	<b>1000</b>	
PASTA dosificación 30 g / kg	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	555
	Leche desnatada en polvo	40
	Crema 35%	170
	Azúcar	135
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	35
	Sabor	30
<b>Total</b>	<b>1000</b>	
PASTA 50 g / kg dosificación	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	555
	Leche desnatada en polvo	35
	Crema 35%	170
	Azúcar	125
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	30
	Sabor	50
<b>Total</b>	<b>1000</b>	

PASTA GRASA dosis de 100 g / kg	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	665
	Leche desnatada en polvo	30
	Azúcar	140
	Dextrosa	30
	Sabor	100
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg	<b>CREAM PANNA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	525
	Leche desnatada en polvo	30
	Crema 35%	190
	Azúcar	100
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	20
	Sabor	100
<b>Total</b>	<b>1000</b>	



# Recetas

para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g
Cassata siciliana	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>30</b>
	Leche entera 440
	Leche desnatada en polvo 30
	Crema 35% 140
	Azúcar 80
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 30
	Sabor 250
	<b>Total</b> <b>1000</b>
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 610
	Crema 35% 80
	Azúcar 165
	Dextrosa 30
	Cacao 22-24 80
	<b>Total</b> <b>1000</b>
Con sabores a pasta	<b>CREAM PANNA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 565
	Leche desnatada en polvo 40
	Crema 35% 170
	Azúcar 130
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 50
	Sabor en pasta 10
	<b>Total</b> <b>1000</b>