

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού CREAM PANNA 50

Περιγραφή

Βάση με λιπαρά γάλακτος και άρωμα κρέμας.

Χάρη στην περιεκτικότητα

σε ραφινάρισμένη κρέμα γάλακτος σε σκόνη προσδίδει σταθερότητα
διόγκωση με μόνο λιπαρά γάλακτος και σταθερή υφή.

Αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
4%	23%	56%	13%

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 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 PANNA 50

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM PANNA 50	40	35
Γάλα	650	690
LATTE & PANNA	40	35
Κρέμα 35%	85	55
Ζάχαρη	130	130
CREAMYGEL	55	55
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 PANNA 50

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM PANNA 50	35	35
	Γάλα	565	600
	Latte & Panna	40	35
	Κρέμα 35%	170	140
	Ζάχαρη	130	130
	Creamy Gel	60	60
	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 PANNA 50	35	35
	Γάλα	555	590
	Latte & Panna	40	35
	Κρέμα 35%	170	140
	Ζάχαρη	135	135
	Creamy Gel	35	35
	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 PANNA 50	35	35
	Γάλα	555	590
	Latte & Panna	35	30
	Κρέμα 35%	170	140
	Ζάχαρη	125	125
	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 PANNA 50	35	35
	Γάλα	665	635
	Latte & Panna	30	20
	Κρέμα 35%	0	40
	Ζάχαρη	140	140
	CREMOSO	30	30
	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 PANNA 50	35	35
	Γάλα	525	565
	Latte & Panna	30	30
	Κρέμα 35%	190	150
	Ζάχαρη	100	100
	Creamy Gel	20	20
	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 PANNA 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 PANNA 50	35
	Γάλα	625
	Latte & Panna	20
	Κρέμα 35%	60
	Ζάχαρη	130
	CREMOSO	30
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM PANNA 50	35
	Γάλα	595
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	130
	Ζάχαρη	110
	Πάστα Tecnoblend	100
		Σύνολο

Σοκολάτα 1

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM PANNA 50	35
	Γάλα	620
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	60
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
	Σύνολο	1000

Σοκολάτα 2

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM PANNA 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 PANNA 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