

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού PANNA EXTRA 50 Περιγραφή

Η βάση παγωτού Panna extra 50 περιέχει ραφινάρισμένα λιπαρά και λιπαρά γάλακτος, πρωτεΐνες για παγωτό απαλής υφής και πλούσιας διόγκωσης με γεύση κρέμας γάλακτος.
Αφορά κρύα ή ζεστή μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
5%	59%	1%	29%

Πληροφορίες συνταγών στο τελικό παγωτό

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά Γάλακτος	Συν. στερεά
7-10%	18-20%	9,5-10,5%	37-40%

Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες Panna Extra 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 PANNA EXTRA 50

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM PANNAEXTRA 50	40	40
Γάλα	635	675
LATTE & PANNA	35	30
Κρέμα 35%	110	80
Ζάχαρη	120	145
CREAMYGEL	60	30
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	Κρέμα 35%	100
	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 , Yopla , 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	

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 PANNA EXTRA 50

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM PANNAEXTRA 50	35	35
	Γάλα	535	575
	LATTE & PANNA	45	35
	Κρέμα 35%	220	180
	Ζάχαρη	120	130
	Creamy Gel	45	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 PANNAEXTRA 50	35	35
	Γάλα	530	570
	LATTE & PANNA	45	35
	Κρέμα 35%	210	180
	Ζάχαρη	120	120
	Creamy Gel	30	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	CREAM PANNAEXTRA 50	35	35
	Γάλα	530	565
	LATTE & PANNA	45	35
	Κρέμα 35%	205	180
	Ζάχαρη	105	105
	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 PANNAEXTRA 50	35	35
	Γάλα	645	630
	LATTE & PANNA	30	20
	Κρέμα 35%	30	60
	Ζάχαρη	140	135
	CREMOSO	20	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	CREAM PANNAEXTRA 50	35	35
	Γάλα	510	560
	LATTE & PANNA	40	30
	Κρέμα 35%	230	185
	Ζάχαρη	85	90
	Creamy Gel	0	0
	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 PANNA EXTRA 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 PANNAEXTRA 50	35
	Γάλα	610
	LATTE & PANNA	20
	Κρέμα 35%	100
	Ζάχαρη	110
	CREMOSO	25
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM PANNAEXTRA 50	35
	Γάλα	620
	LATTE & PANNA	30
	Κρέμα 35%	100
	Ζάχαρη	115
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Σοκολάτα 1

Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM PANNAEXTRA 50	35
	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 PANNAEXTRA 50	35
	Γάλα	610
	LATTE & PANNA	0
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο		1000

Σοκολάτα 3

Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM PANNAEXTRA 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

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