

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού CREAM SUPER PANNA 100

Περιγραφή

Η βάση παγωτού Super Panna 100 περιέχει υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών και στερεών γάλακτος για πλούσια διόγκωση και απαλή υφή παγωτού, έντονη γεύση κρέμας γάλακτος και μόνο λιπαρά γάλακτος. Αφορά κρύα ή ζεστή μέθοδο χρήσης με χρήση μόνο 3 υλικών συνταγής.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
3%	53%	31%	6%

Πληροφορίες συνταγών στο τελικό παγωτό

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

Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες SUPER 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 , +30 6970803706
www.tecnoblend.it/el



Ακολουθήστε μας : [tecnoblend_greece](https://www.instagram.com/tecnoblend_greece)

Βάση παγωτού CREAM SUPER PANNA 100

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

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM SUPERPANNA 100	75	75
Γάλα	645	685
LATTE & PANNA	20	0
Κρέμα 35%	95	75
Ζάχαρη	100	100
CREAMYGEL	65	65
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	860
	Ζάχαρη	30
	Κρέμα 35%	110
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δόσολογίας 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 δόσολογία υλικού	

Πάστες Tecnoblend μέτριας δόσολογίας 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 δόσολογία υλικού	

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δόσολογίας 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 δόσολογία υλικού	

Γλυκές γεύσεις υψηλής δόσολογίας 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 δόσολογία υλικού	

Για δόσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δόσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM SUPER PANNA 100

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM SUPERPANNA 100	75	75
Γάλα	645	685
LATTE & PANNA	20	0
Κρέμα 35%	95	75
Ζάχαρη	100	100
CREAMYGEL	65	65
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	860
	Ζάχαρη	30
	Κρέμα 35%	110
	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 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 SUPER PANNA 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg		
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM SUPERPANNA 100	75
	Γάλα	630
	Latte & Panna	0
	Κρέμα 35%	60
	Ζάχαρη	125
	CREMOSO	10
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg		
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM SUPERPANNA 100	75
	Γάλα	605
	Latte & Panna	0
	Κρέμα 35%	145
	Ζάχαρη	75
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
	Σοκολάτα 1	
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM SUPERPANNA 100	75
	Γάλα	580
	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 SUPERPANNA 100	75
	Γάλα	570
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
	Σύνολο	1000
Σοκολάτα 3		
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM SUPERPANNA 100	75
	Γάλα	570
	Κρέμα 35%	80
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	35
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	100
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	30
Σύνολο	1000	

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