

ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ

NATURAL

Παγωτό με 100% φυσικά συστατικά
Χωρίς πρόσθετα συστατικά
καθαρής ετικέτας
Χωρίς γαλακτοματοποιητές

Βάση παγωτού CREAM NATURALE EVO 100 Περιγραφή

Η βάση παγωτού Crema Naturale EVO περιέχει μόνο φυσικά συστατικά δεν περιέχει γαλακτοματοποιητές και αφορά όλα τα παγωτά κρέμας με σταθερή υφή και διόγκωση παγωτού καθαρής ετικέτας. Δεν περιέχει αρώματα και αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
0%	14%	68%	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 Naturale EVO 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 NATURALE EVO 100

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREMANATURALE EVO 100	75	75
Γάλα	620	650
LATTE & PANNA	40	40
Κρέμα 35%	120	90
Ζάχαρη	130	130
CREAMYGEL	15	15
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	890
	Κρέμα 35%	110
	Ζάχαρη	30
	Σύνολο	1030
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	

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 CREAM NATURALE EVO 100

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

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
FIOR DI LATTE	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	535
	Latte & Panna	35
	Κρέμα 35%	210
	Ζάχαρη	130
	Creamy Gel	20
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	525
	Latte & Panna	35
	Κρέμα 35%	200
	Ζάχαρη	125
	Creamy Gel	15
	Πάστα Tecnoblend	30
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yopla , creme brulee , white cookies	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	540
	Latte & Panna	35
	Κρέμα 35%	180
	Ζάχαρη	115
	Creamy Gel	10
	Πάστα Tecnoblend	50
	Σύνολο	1000

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	650
	Latte & Panna	20
	Ζάχαρη	120
	Creamy Gel	40
		Πάστα Tecnoblend
	Σύνολο	1000

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	535
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	170
	Ζάχαρη	95
		Πάστα Tecnoblend
	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

Βάση παγωτού CREAM NATURALE EVO 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συντανές παραγωγής παγωτού ανά νεύση

ΓΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΥΝΤΑΓΗ 1

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	645
	Latte & Panna	20
	Κρέμα 35%	130
	Ζάχαρη	35
	CREAMY GEL	100
	Πάστα Tecnoblend	1000
	Σύνολο	2000

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREMANATURALE EVO 100	70
	Γάλα	565
	Latte & Panna	30
	Κρέμα 35%	140
	Ζάχαρη	95
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 1

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREMANATURALE EVO 100	35
	Γάλα	600
	Latte & Panna	0
	Κρέμα 35%	100
	Ζάχαρη	170
	CREMOSO	15
	Cocoa Carigua 22/24	40
	Πάστα Tecnoblend	40
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 2

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREMANATURALE EVO 100	35
	Γάλα	590
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	80
	Ζάχαρη	135
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 3

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREMANATURALE EVO 100	35
	Γάλα	585
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	70
	Ζάχαρη	110
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	100
	Pasta Crema Gialla	20
Cocoa Carigua 22/24	30	
Σύνολο	1000	

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989