

# Recetas

de HELADERIA



BASE CREMA

FRUIT FIBRA 50

## DESCRIPCIÓN

El FRUIT FIBRA 50 es una base fría rica en fibras vegetales, sin grasas ni sabores, para helados de frutas y sorbetes sin grasas y sin leche. Utilizado con el uso de frutas, jugos y pastas de frutas. Garantiza una estructura apilable.

## PARAMETROS DE EQUILIBRIO

| GRASAS | TARDE DE LECHE | AZUCAR | OTROS SÓLIDOS |
|--------|----------------|--------|---------------|
| 0%     | 0%             | 70%    | 23%           |

Las recetas propuestas están equilibradas aproximadamente con:

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| SÓLIDOS TOTALES              | 33%    |
| GRASAS                       | 0-1%   |
| TARDE DE LECHE               | 0%     |
| AZUCAR                       | 26-30% |
| Otros sólidos por diferencia |        |

# Recetas con pastas de frutas



## PROCESO FRIO

| PASTA 50 g / kg dosificación   |   |            |
|--|---|------------|
| Limone   | <b>FRUIT FIBRA 50</b>                         | <b>35</b>  |
|  | Agua  | 670        |
|  | Lemonina                                      | 20         |
|  | Azúcar  | 225        |
|  | <b>Total</b>                                  | <b>950</b> |
| <i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>  |   |            |
| PASTA dosificación 100 g / kg  |   |            |
| Arancia - Mandarino  | <b>FRUIT FIBRA 50</b>                         | <b>35</b>  |
|  | Agua  | 655        |
|  | Lemonina                                      | 15         |
|  | Azúcar  | 195        |
|  | <b>Total</b>                                  | <b>900</b> |
| <i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>  |   |            |
| PASTA dosificación 100 g / kg  |   |            |
| Albicocca, Amarena, Ananas, Anguria, Fragola,<br>Fragolina di bosco, Frutti di bosco, Frutto della<br>passione, Kiwi, Lampone, Mango, Mela, Melone,<br>Mirtillo, Pera, Pesca | <b>FRUIT FIBRA 50</b>                         | <b>35</b>  |
|  | Agua  | 660        |
|  | Azúcar  | 205        |
|  | <b>Total</b>                                  | <b>900</b> |
|  | <i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i> |            |

# Recetas con solo fruta



## PROCESO FRIO

| Sabor   | RECETA g                            |
|---|-------------------------------------|
| Limone, Lime, Maracuja (Passion Fruit)  | <b>FRUIT FIBRA 50</b> <b>35</b>     |
|   | Agua 460                            |
|   | Azúcar 255                          |
|   | Jugo de limón o lima 250            |
|   | <b>Total</b> <b>1000</b>            |
| Albicocca, Amarena, Ananas, Cilegia, Fragola, Kiwi, Lampone, Mela, Melone, Mirtilli, Mora, Papaia, Pera, Pesca, Pompelmo, Ribes | <b>FRUIT FIBRA 50</b> <b>30</b>     |
|   | Agua 255                            |
|   | Azúcar 215                          |
|   | <i>Fruta fresca o congelada</i> 500 |
|   | <b>Total</b> <b>1000</b>            |
| Cachi, Fichi, Mango   | <b>FRUIT FIBRA 50</b> <b>25</b>     |
|   | Agua 280                            |
|   | Azúcar 195                          |
|   | <i>Fruta fresca o congelada</i> 500 |
|   | <b>Total</b> <b>1000</b>            |
| Anguria, Arancia, Gelsi, Mandarino  | <b>FRUIT FIBRA 50</b> <b>35</b>     |
|   | Agua 125                            |
|   | Azúcar 190                          |
|   | <i>Fruta fresca o congelada</i> 650 |
|   | <b>Total</b> <b>1000</b>            |

# Recetas con frutas y pastas de frutas



## PROCESO FRIO

| Sabor  | RECETA g                    |             |
|--|-----------------------------|-------------|
| Antonella, Baciotto dolce, Gianduja dulce, Pistacchio, Torrone                         | <b>FRUIT FIBRA 50</b>       | <b>35</b>   |
|  | Agua                        | 575         |
|  | Azúcar                      | 240         |
|  | Lemonina                    | 10          |
|  | Jugo de limón               | 120         |
|  | Pasta Limone                | 20          |
|  | <b>Total</b>                | <b>1000</b> |
| Malaga, Mascarpone, Mastiha, Panna cotta, Pistacchio granellato, Tiramisù , Zabaglione | <b>FRUIT FIBRA 50</b>       | <b>35</b>   |
|  | Agua                        | 580         |
|  | Azúcar                      | 215         |
|  | Fruta fresca o congelada    | 120         |
|  | Pasta Frutto della Passione | 50          |
|  | <b>Total</b>                | <b>1000</b> |
| Cassata siciliana  | <b>FRUIT FIBRA 50</b>       | <b>30</b>   |
|  | Agua                        | 415         |
|  | Azúcar                      | 205         |
|  | Fruta fresca o congelada    | 300         |
|  | Pasta Frutta                | 50          |
| <b>Total</b>   | <b>1000</b>                 |             |
| Cioccolato con Cacao negro carigua 22/24   | <b>FRUIT FIBRA 50</b>       | <b>35</b>   |
|  | Agua                        | 315         |
|  | Azúcar                      | 200         |
|  | Fruta fresca o congelada    | 400         |
|  | Pasta Frutta                | 50          |
| <b>Total</b>   | <b>1000</b>                 |             |

N.B. : es posible enriquecer la receta aumentando los sólidos, con la adición de FIBER PIU ', dosis de 20 g / 1 kg.