

Recetas

de HELADERIA



BASE CREMA

FRUIT FREDDO 50

DESCRIPCIÓN

El FRUIT FREDDO 50 es una base fría para helados de frutas con grasas. Contiene grasas vegetales refinadas de coco y se usa con frutas, jugos y pastas de frutas. Da una estructura cremosa como el helado de crema. No contiene aromas.

PARAMETROS DE EQUILIBRIO			
GRASAS	TARDE DE LECHE	AZUCAR	OTROS SÓLIDOS
40%	0%	8%	49%

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	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	650
	Lemonina	20
	Azúcar	245
	Total	950
Agregue el sabor con la dosis indicada		
PASTA dosificación 100 g / kg		
Arancia - Mandarino	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	630
	Lemonina	15
	Azúcar	220
	Total	900
Agregue el sabor con la dosis indicada		
PASTA dosificación 100 g / kg		
Albicocca, Amarena, Ananas, Anguria, Fragola, Fragolina di bosco, Frutti di bosco, Frutto della passione, Kiwi, Lampone, Mango, Mela, Melone, Mirtillo, Pera, Pesca	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	635
	Azúcar	230
	Total	900
	Agregue el sabor con la dosis indicada	

Recetas con pastas de frutas

PROCESO FRIO



Sabor	RECETA g	
Limone, Lime, Maracuja (Passion Fruit)	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	450
	Azúcar	265
	Jugo de limón o lima	250
	Total	1000
Albicocca, Amarena, Ananas, Ciliegia, Fragola, Kiwi, Lampone, Mela, Melone, Mirtilli, Mora, Papaia, Pera, Pesca, Pompelmo, Ribes	FRUIT FREDDO 50	30
	Agua	240
	Azúcar	230
	<i>Fruta fresca o congelada</i>	500
	Total	1000
Cachi, Fichi, Mango	FRUIT FREDDO 50	25
	Agua	275
	Azúcar	200
	<i>Fruta fresca o congelada</i>	500
	Total	1000
Anguria, Arancia, Gelsi, Mandarino	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	115
	Azúcar	200
	<i>Fruta fresca o congelada</i>	650
	Total	1000



Recetas con frutas y pastas de frutas

PROCESO FRIO

Sabor	RECETA g	
Antonella, Baciotto dolce, Gianduja dolce, Pistacchio, Torrone	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	560
	Azúcar	255
	Lemonina	10
	Jugo de limón	120
	Pasta Limone	20
	Total	1000
Malaga, Mascarpone, Mastiha, Panna cotta, Pistacchio granellato, Tiramisù , Zabaglione	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	560
	Azúcar	235
	Fruta fresca o congelada	120
	Pasta Frutto della Passione	50
	Total	1000
Cassata siciliana	FRUIT FREDDO 50	30
	Agua	400
	Azúcar	220
	Fruta fresca o congelada	300
	Pasta Frutta	50
	Total	1000
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	FRUIT FREDDO 50	35
	Agua	300
	Azúcar	215
	Fruta fresca o congelada	400
	Pasta Frutta	50
	Total	1000

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