

Recetas

de HELADERIA



BASE CREMA FRUTTANATURALE EVO 50

DESCRIPCIÓN

El FRUTTANATURALE EVO 50 es una base natural y fría para helados y sorbetes de frutas.
También ideal para sorbetes alcohólicos.

PARAMETROS DE EQUILIBRIO			
GRASAS	TARDE DE LECHE	AZUCAR	OTROS SÓLIDOS
0%	0%	29%	4%

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	FRUTTANATURALE EVO 50	35
	Agua	650
	Lemonina	20
	Azúcar	245
	Total	950
	Agregue el sabor con la dosis indicada	
PASTA dosificación 100 g / kg		
Arancia - Mandarino	FRUTTANATURALE EVO 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	FRUTTANATURALE EVO 50	35
	Agua	635
	Azúcar	230
	Total	900
	Agregue el sabor con la dosis indicada	

Recetas con solo fruta



PROCESO FRIO

Sabor	RECETA g	
Limone, Lime, Maracuja (Passion Fruit)	FRUTTANATURALE EVO 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	FRUTTANATURALE EVO 50	30
	Agua	250
	Azúcar	220
	<i>Fruta fresca o congelada</i>	500
	Total	1000
Cachi, Fichi, Mango	FRUTTANATURALE EVO 50	25
	Agua	275
	Azúcar	200
	<i>Fruta fresca o congelada</i>	500
	Total	1000
Anguria, Arancia, Gelsi, Mandarino	FRUTTANATURALE EVO 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	FRUTTANATURALE EVO 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	FRUTTANATURALE EVO 50	35
	Agua	560
	Azúcar	235
	Fruta fresca o congelada	120
	Pasta Frutto della Passione	50
	Total	1000
Cassata siciliana	FRUTTANATURALE EVO 50	30
	Agua	400
	Azúcar	220
	Fruta fresca o congelada	300
	Pasta Frutta	50
	Total	1000
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	FRUTTANATURALE EVO 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.