

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού CREAM MATILDE PANNA 100 Περιγραφή

Η βάση παγωτού Cream Matilde 100 είναι πλούσια σε επιλεγμένα στερεά γάλακτος & πρωτεΐνες για ιδιαίτερα κρεμώδη υφή.
Έχει ισορροπημένη γεύση κρέμας γάλακτος.
Αφορά κρύα ή ζεστή μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
6%	58%	21%	11%

Πληροφορίες συνταγών στο τελικό παγωτό

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

Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες Cream Matilde 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 MATILDE 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 MATILDE PANNA 100	70	75
Γάλα	670	650
PROMIL GEL	0	50
Κρέμα 35%	110	80
Ζάχαρη	150	145
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	Κρέμα 35%	100
	Ζάχαρη	30
	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 , 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	870
	Κρέμα 35%	100
	Γάλα	30
	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 Variiegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM MATILDE PANNA 100

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM MATILDE PANNA 100	70	75
	Γάλα	555	575
	PROMILGEL	35	45
	Κρέμα 35%	180	160
	Ζάχαρη	160	145
	Σύνολο	1000	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	CREAM MATILDE PANNA 100	70	75
	Γάλα	550	555
	PROMILGEL	0	50
	Κρέμα 35%	210	170
	Ζάχαρη	140	120
	Πάστα Tecnoblend	30	30
	Σύνολο	1000	1000

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yorla , creme brulee , white cookies	CREAM MATILDE PANNA 100	70	70
	Γάλα	560	560
	PROMILGEL	0	50
	Κρέμα 35%	200	165
	Ζάχαρη	120	105
	Πάστα Tecnoblend	50	50
	Σύνολο	1000	1000

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	CREAM MATILDE PANNA 100	70	70
	Γάλα	655	635
	PROMILGEL	30	30
	Κρέμα 35%	0	30
	Ζάχαρη	145	135
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum	CREAM MATILDE PANNA 100	70	75
	Γάλα	610	575
	PROMILGEL	0	30
	Κρέμα 35%	120	120
	Ζάχαρη	100	100
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	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

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Βάση παγωτού CREAM MATILDE PANNA 100

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

ΓΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM MATILDE PANNA 100	70
	Γάλα	585
	PROMILGEL	30
	Κρέμα 35%	30
	Ζάχαρη	135
	CREMOSO	50
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM MATILDE PANNA 100	75
	Γάλα	575
	PROMILGEL	30
	Κρέμα 35%	110
	Ζάχαρη	110
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 1

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM MATILDE PANNA 100	75
	Γάλα	570
	PROMILGEL	10
	Κρέμα 35%	70
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 2

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM MATILDE PANNA 100	75
	Γάλα	570
	Κρέμα 35%	65
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 3

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM MATILDE PANNA 100	75
	Γάλα	570
	PROMILGEL	15
	Κρέμα 35%	70
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	30
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	100
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	30
Σύνολο	1000	