

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



Βάση παγωτού CREAM ORO 150

Περιγραφή

Βάση ζεστής μεθόδου ισορροπημένης σύστασης χωρίς αρώματα.
Αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης. Εξαιρετικά ισορροπημένο παγωτό
σε σύσταση πρωτεϊνών - σακχάρων και εκλεκτών στερεών
γάλακτος, για παγωτό με ζεστή αίσθηση κατανάλωσης και πλούσια
διόγκωση

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
21%	36%	25%	14%

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 Oro 150

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 ORO 150

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 ORO 150	120	115
Γάλα	710	765
LATTE & PANNA	20	0
Κρέμα 35%	0	0
Ζάχαρη	120	120
CREAMYGEL	30	0
Σύνολο	1000	1000
ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	860
	Κρέμα 35%	110
	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 , Yopla , 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	790
	CREMOSO	80
	Γάλα	130
	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		

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 ORO 150

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM ORO 150	100	115
	Γάλα	610	640
	Latte & Panna	15	0
	Κρέμα 35%	110	100
	Ζάχαρη	130	145
	Creamy Gel	35	0
	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 ORO 150	100	115
	Γάλα	605	625
	Latte & Panna	20	0
	Κρέμα 35%	105	90
	Ζάχαρη	130	140
	Creamy Gel	10	0
	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 , Yopla , creme brulee , white cookies	CREAM ORO 150	100	115
	Γάλα	605	615
	Latte & Panna	15	0
	Κρέμα 35%	100	90
	Ζάχαρη	120	130
	Creamy Gel	10	0
	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 ORO 150	100	115
	Γάλα	580	595
	Latte & Panna	60	0
	Κρέμα 35%	0	30
	Ζάχαρη	130	130
	CREMOSO	30	30
	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 ORO 150	100	115
	Γάλα	605	615
	Latte & Panna	15	0
	Κρέμα 35%	90	80
	Ζάχαρη	90	90
	Creamy Gel	0	0
	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

Βάση παγωτού CREAM ORO 150

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg		
		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	CREAM ORO 150	115
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	Γάλα	590
	Κρέμα 35%	50
	Ζάχαρη	120
	CREMOSO	25
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg		
		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	CREAM ORO 150	115
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	Γάλα	610
	Κρέμα 35%	80
	Ζάχαρη	95
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Σοκολάτα 1		
		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	CREAM ORO 150	115
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	Γάλα	590
	Κρέμα 35%	35
	Ζάχαρη	130
	CREMOSO	30
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 2		
		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	CREAM ORO 150	110
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	Γάλα	575
	Κρέμα 35%	45
	Ζάχαρη	120
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 3		
		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
	CREAM ORO 150	110
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	Γάλα	575
	Κρέμα 35%	40
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	35
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	100
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	30
Σύνολο	1000	

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989