

Recetas

de HELADERIA



BASE CREMA CREAM OROFREDDO 200

DESCRIPCIÓN

El CREAM OROFREDDO 200 es una base fría y caliente. Dan una estructura cremosa y con cuerpo con un sabor a crema.

PARAMETROS DE EQUILIBRIO

GRASAS	TARDE DE LECHE	AZUCAR	OTROS SÓLIDOS
37%	25%	28%	7%

Las recetas propuestas están equilibradas aproximadamente con:

SÓLIDOS TOTALES	40%
GRASAS	8-10%
TARDE DE LECHE	10%
AZUCAR	18-20%
Otros sólidos por diferencia	

Mezcla Base



PROCESO CALIENTE y FRIO

INGREDIENTES		g
CREAM OROFREDDO 200		150
Leche entera		700
Azúcar refinado		150
Total		1000

Sabor	RECETA g
Fior di latte	Revuelva la mezcla básica tal como está

PASTA AZUCARADA

Agregue una cantidad de crema igual a 1,5 veces la cantidad de pasta agregada

PASTA GRASA

Agregue 20-30 g de azúcar por cada 100 g de pasta agregada

Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g
Fior di latte	CREAM OROFREDDO 200 150
	Leche entera 660
	Crema 35% 40
	Azúcar 150
	Total 1000
Liquirizia Italiana	CREAM OROFREDDO 200 150
	Leche entera 680
	Azúcar 150
	Regaliz italiano 20
	Total 1000
PASTA dosificación 30 g / kg	CREAM OROFREDDO 200 150
	Leche entera 650
	Crema 35% 30
	Azúcar 140
	Sabor 30
Total 1000	
PASTA dosificación 50 g / kg	CREAM OROFREDDO 200 150
	Leche entera 630
	Crema 35% 50
	Azúcar 120
	Sabor 50
Total 1000	
PASTA GRASA dosis de 100 g / kg	CREAM OROFREDDO 200 150
	Agua 200
	Leche entera 400
	Azúcar 160
	Sabor 90
Total 1000	
PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg	CREAM OROFREDDO 200 150
	Leche entera 620
	Crema 35% 50
	Azúcar 80
	Sabor 100
Total 1000	

Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g	
Cassata siciliana	CREAM OROFREDDO 200	110
	Leche entera	500
	Crema 35%	50
	Azúcar	90
	Sabor	250
	Total	1000
Cioccolato con Cacao negro carigua 22/24	CREAM OROFREDDO 200	150
	Leche entera	400
	Agua	200
	Azúcar	170
	Cacao 22-24	80
	Total	1000
Con sabores a pasta	CREAM OROFREDDO 200	150
	Leche entera	655
	Crema 35%	40
	Azúcar	145
	Sabor en pasta	10
	Total	1000