

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού CREAM OROFREDDO 200 Περιγραφή

Η βάση παγωτού Cream Orofreddo 200 είναι υπερπλήρης και απόλυτα ισορροπημένη για να παράγεται την καλύτερη ποιότητα Ιταλικού παγωτού με χρήση μόνο γάλακτος και ζάχαρης για παγωτό πλούσιας σταθερής δομής με ζεστή αίσθηση. Αφορά κρύα ή ζεστή μέθοδο χρήσης με ισορροπημένη γεύση κρέμας - γάλακτος και επίγευσης βανίλιας.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
33%	29%	25%	9%

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 OROFREDDO 200



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 OROFREDDO 200

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές με προσθήκη γεύσεων στην βάση παγωτού

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM OROFREDDO 200	150	155
Γάλα	700	700
Ζάχαρη	150	145
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	1000
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 30g / kg

Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon , Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	980
	Κρέμα 35%	20
	Σύνολο	1000
Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δΟΣΟΛΟΓΙΑ υλικού		

Πάστες Tecnoblend μέτριας δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 50g/kg

Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yorla , creme brulee , white cookies	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	970
	Κρέμα 35%	30
	Σύνολο	1000
Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δΟΣΟΛΟΓΙΑ υλικού		

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 70-100 g/ kg

Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	850
	CREMOSO	50
	Γάλα	100
	Σύνολο	1000
Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δΟΣΟΛΟΓΙΑ υλικού		

Γλυκές γεύσεις υψηλής δΟΣΟΛΟΓΙΑΣ 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	900
	Κρέμα 35%	50
	Γάλα	50
	Σύνολο	1000
Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δΟΣΟΛΟΓΙΑ υλικού		

TECNOBLEND[®]

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Για δΟΣΟΛΟΓΙΑ γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δΟΣΟΛΟΓΙΑ ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variiegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM OROFREDDO 200

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
FIOR DI LATTE	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	660
	Κρέμα 35%	40
	Ζάχαρη	150
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	650
	Κρέμα 35%	30
	Ζάχαρη	140
	Πάστα Tecnoblend	30
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yopla , creme brulee , white cookies	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	630
	Κρέμα 35%	50
	Ζάχαρη	120
	Πάστα Tecnoblend	50
	Σύνολο	1000

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	600
	Ζάχαρη	160
	Πάστα Tecnoblend	90
		Σύνολο

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
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 OROFREDDO 200	150
	Γάλα	620
	Κρέμα 35%	50
	Ζάχαρη	80
	Πάστα Tecnoblend	100

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 OROFREDDO 200

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg		
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	600
	Ζάχαρη	150
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg		
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	600
	Κρέμα 35%	50
	Ζάχαρη	100
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 1		
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	600
	Κρέμα 35%	10
	Ζάχαρη	140
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 2		
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	580
	Κρέμα 35%	10
	Ζάχαρη	150
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 3		
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM OROFREDDO 200	150
	Γάλα	590
	Ζάχαρη	130
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	90
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	20
Σύνολο	1000	

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

Για δΟΣΟΛΟΓΙΑ γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δΟΣΟΛΟΓΙΑ ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend