

Συνταγές παγωτού



Βάση παγωτού CREAM ROVERELLA Περιγραφή

Πλήρες μίγμα βάσης με προσθήκη μόνο γάλακτος.
Αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης για παραγωγή κάθε τύπου παγωτού γάλακτος χωρίς προσθήκη γάλακτος αλλά μόνο νερού.
Απόλυτα ισορροπημένη σύσταση για πάντα τέλειο αποτέλεσμα.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
14%	50%	29%	4%

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 Roverella

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 ROVERELLA

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

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	
CREAM ROVERELLA	360	
Νερό	590	
Κρέμα 35%	50	
Σύνολο	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 , 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	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 ROVERELLA

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

TECNOBLEND
ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1
FIOR DI LATTE	CREAM ROVERELLA	320
	Νερό	520
	Κρέμα 35%	130
	Ζάχαρη	30
	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 ROVERELLA	320
	Νερό	505
	Κρέμα 35%	130
	Ζάχαρη	25
	Πάστα Tecnoblend	20
	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 ROVERELLA	315
	Νερό	505
	Κρέμα 35%	130
	Ζάχαρη	0
	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 ROVERELLA	280
	Νερό	575
	Ζάχαρη	45
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

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 ROVERELLA	270
	Νερό	510
	Κρέμα 35%	120
	Ζάχαρη	0
	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 ROVERELLA

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 ROVERELLA	290
	Νερό	580
	Ζάχαρη	30
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg		
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM ROVERELLA	270
	Νερό	530
	Κρέμα 35%	100
	Ζάχαρη	0
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 1		
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM ROVERELLA	290
	Νερό	570
	Κρέμα 35%	20
	Ζάχαρη	40
	Cocoa Carigua 22/24	40
	Πάστα Tecnoblend	40
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 2		
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM ROVERELLA	270
	Νερό	570
	Κρέμα 35%	10
	Ζάχαρη	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 3		
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM ROVERELLA	270
	Νερό	570
	Ζάχαρη	30
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	90
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	20
Σύνολο	1000	

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

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