

Recetas

de HELADERIA



BASE CREMA VANITOSA 150

DESCRIPCIÓN

VANITOSA 50 es una base caliente con una delicada nota de vainilla, para la producción de helados cremosos.

PARAMETROS DE EQUILIBRIO			
GRASAS	TARDE DE LECHE	AZUCAR	OTROS SÓLIDOS
9%	10%	21%	1%

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

INGREDIENTES	g
BASE VANITOSA 150	100
Leche entera	700
Nata vacuna 35%	50
Azúcar refinado	150
Total	1000

Sabor	RECETA g	
Fior di latte	Mezcla Base	860
	Azúcar	30
	Crema 35%	110
	Total	1000

PASTA dosificación 30 g / kg		
	Mezcla Base	870
	Azúcar	30
	Crema 35%	100
	Total	1000
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

PASTA 50 g / kg dosificación		
	Mezcla Base	900
	Crema 35%	100
	Total	1000
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	

PASTA GRASA dosis de 100 g / kg		
	Mezcla Base	800
	Dextrosa	70
	Agua	130
	Total	1000
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg		
	Mezcla Base	870
	Crema 35%	100
	Agua	30
	Total	1000
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g	
Fior di latte	VANITOSA 150	100
	Leche entera	560
	Crema 35%	180
	Azúcar	160
	Total	1000
Liquirizia Italiana	VANITOSA 150	100
	Leche entera	570
	Crema 35%	150
	Azúcar	160
	Regaliz italiano	20
Total	1000	
PASTA dosificación 30 g / kg	VANITOSA 150	100
	Leche entera	550
	Crema 35%	180
	Azúcar	140
	Sabor	30
Total	1000	
PASTA 50 g / kg dosificación	VANITOSA 150	100
	Leche entera	550
	Crema 35%	170
	Azúcar	130
	Sabor	50
Total	1000	
PASTA GRASA dosis de 100 g / kg	VANITOSA 150	100
	Leche entera	540
	Azúcar	160
	Agua	100
	Sabor	100
Total	1000	
PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg	VANITOSA 150	100
	Leche entera	560
	Crema 35%	160
	Azúcar	110
	Sabor	70
Total	1000	

Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g	
Cassata siciliana	VANITOSA 150	70
	Leche entera	480
	Crema 35%	100
	Azúcar	100
	Sabor	250
	Total	1000
Cioccolato con Cacao negro carigua 22/24	VANITOSA 150	90
	Leche entera	650
	Azúcar	150
	Dextrosa	30
	Cacao 22-24	80
	Total	1000
Con sabores a pasta	VANITOSA 150	100
	Leche entera	570
	Crema 35%	170
	Azúcar	150
	Sabor en pasta	10
	Total	1000