

# TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΠΑΓΩΤΟΥ



### Βάση παγωτού CREAM VANITOSA PANNA 150 Περιγραφή

Βάση πλούσια σε πρωτεΐνες για παγωτό με άρωμα κρέμας.  
Απόλυτα ισορροπημένη υφή σε όλα τα παγωτά κρέμας.  
Αφορά ζεστή και κρύα μέθοδο χρήσης.

#### Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
12%	38%	31%	13%

#### 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 Vanitosa Panna 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](mailto:vkoktsidis@tecnoblend.it) , +30 6970803706  
[www.tecnoblend.it/el](http://www.tecnoblend.it/el)



Ακολουθήστε μας : [tecnoblend\\_greece](https://www.instagram.com/tecnoblend_greece)

# Βάση παγωτού CREAM VANITOSA PANNA 150

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
VANITOSA 150	100	105
Γάλα	700	710
Κρέμα 35%	50	35
Ζάχαρη	150	150
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	860
	Κρέμα 35%	110
	CREAMYGEL	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	900
	Κρέμα 35%	100
	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	900
	Κρέμα 35%	100
	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	70
	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	870
	Κρέμα 35%	100
	Γάλα	30
	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

**TECNOBLEND**  
ITALIAN GROUP SINCE 1989

# Βάση παγωτού CREAM VANITOSA PANNA 150

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	VANITOSA 150	100	105
	Γάλα	560	620
	FAT RIU	0	25
	Κρέμα 35%	180	90
	Ζάχαρη	160	160
	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	VANITOSA 150	100	105
	Γάλα	550	610
	FAT RIU	0	25
	Κρέμα 35%	180	90
	Ζάχαρη	140	140
	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 , Yorla , creme brulee , white cookies	VANITOSA 150	100	105
	Γάλα	550	595
	FAT RIU	0	25
	Κρέμα 35%	170	95
	Ζάχαρη	130	130
	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 )	VANITOSA 150	100	105
	Γάλα	540	525
	Κρέμα 35%	0	20
	Ζάχαρη	160	150
	Creamy Gel	100	100
	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	VANITOSA 150	100	105
	Γάλα	560	585
	FAT RIU	0	25
	Κρέμα 35%	160	95
	Ζάχαρη	110	90
	Πάστα Tecnoblend	70	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 VANITOSA PANNA 150

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	VANITOSA 150	105
	Γάλα	525
	Κρέμα 35%	35
	Ζάχαρη	135
	CREAMYGEL	100
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg		
με βάση γάλακτος ( όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend )	VANITOSA 150	105
	Γάλα	565
	Κρέμα 35%	120
	Ζάχαρη	110
	Πάστα Tecnoblend	100
		Σύνολο
Σοκολάτα 1		
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	VANITOSA 150	100
	Γάλα	600
	Κρέμα 35%	40
	Ζάχαρη	125
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
		Σύνολο
Σοκολάτα 2		
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	VANITOSA 150	100
	Γάλα	580
	Κρέμα 35%	50
	Ζάχαρη	120
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
		Σύνολο
Σοκολάτα 3		
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	VANITOSA 150	35
	Γάλα	595
	Latte & Panna	15
	Κρέμα 35%	80
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	35
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	100
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	30
	Σύνολο	1000

**TECNOBLEND**  
ITALIAN GROUP SINCE 1989