

# Recetas

de HELADERIA



## BASE CREMA VANITOSA 50

### 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 50	40
Leche entera	670*
Nata vacuna 35%	110
Azúcar refinado	130
Jarabe de glucosa en polvo 40DE	50*
<b>Total</b>	<b>1000</b>

\* 20 g de LECHE ENTERA se pueden reemplazar con 20 g de LECHE DESNUDA EN POLVO

\* 50 g de JARABE DE GLUCOSA se pueden reemplazar con 50 g de AZÚCAR

Sabor	RECETA g	
Fior di latte	Mezcla Base	870
	Azúcar	30
	Crema 35%	100
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

PASTA dosificación 30 g / kg		
	Mezcla Base	870
	Azúcar	20
	Crema 35%	110
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

PASTA 50 g / kg dosificación		
	Mezcla Base	890
	Crema 35%	110
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

PASTA GRASA dosis de 100 g / kg		
	Mezcla Base	800
	Dextrosa	60
	Agua	140
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>		

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

# Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g
Fior di latte	<b>VANITOSA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 550
	Leche desnatada en polvo 30
	Crema 35% 180
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 55
	Azúcar 150
	<b>Total</b> <b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>VANITOSA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 565
	Leche desnatada en polvo 35
	Crema 35% 190
	Azúcar 155
	Regaliz italiano 20
	<b>Total</b> <b>1000</b>
PASTA dosificación 30 g / kg	<b>VANITOSA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 560
	Leche desnatada en polvo 40
	Crema 35% 190
	Azúcar 145
	Sabor 30
	<b>Total</b> <b>1000</b>
PASTA 50 g / kg dosificación	<b>VANITOSA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 550
	Leche desnatada en polvo 50
	Crema 35% 190
	Azúcar 125
	Sabor 50
	<b>Total</b> <b>1000</b>
PASTA GRASA dosis de 100 g / kg	<b>VANITOSA 50</b> <b>35</b>
	Leche entera 665
	Leche desnatada en polvo 30
	Azúcar 140
	Dextrosa 30
	Sabor 100
	<b>Total</b> <b>1000</b>

PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg	<b>VANITOSA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	525
	Leche desnatada en polvo	60
	Crema 35%	190
	Azúcar	90
	Sabor	100
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

# Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g	
Cassata siciliana	<b>VANITOSA 50</b>	<b>30</b>
	Leche entera	450
	Crema 35%	140
	Azúcar	130
	Sabor	250
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
	Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>VANITOSA 50</b>
Leche entera		600
Crema 35%		90
Azúcar		155
Jarabe de glucosa en polvo 40DE		20
Cacao 22-24		100
<b>Total</b>		<b>1000</b>
Con sabores a pasta	<b>VANITOSA 50</b>	<b>35</b>
	Leche entera	565
	Leche desnatada en polvo	30
	Crema 35%	200
	Azúcar	160
	Sabor en pasta	10
	<b>Total</b>	<b>1000</b>