

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ



Βάση παγωτού CREAM VANITOSA & VANITOSAPANNA 50 Περιγραφή

Βάση πλούσια σε πρωτεΐνες σε δύο εκδόσεις γεύσεων, φυσικής βανίλιας ή κρέμας. Προσδίδει απαλή υφή και πλούσια διόγκωση σε όλα τα παγωτά γάλακτος.

Αφορά ζεστή και κρύα μέθοδο χρήσης.

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
0%	57%	19%	20%

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 50

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 VANITOSA 50

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
VANITOSA 50	40	35
Γάλα	670	700
PROMIL GEL	0	55
Κρέμα 35%	110	80
Ζάχαρη	130	130
CREAMYGEL	50	0
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	Κρέμα 35%	100
	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	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	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 50

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	VANITOSA 50	35	35
	Γάλα	550	575
	PROMILGEL	45	55
	Κρέμα 35%	185	180
	Ζάχαρη	150	130
	Creamy Gel	35	0
	Σύνολο	1000	975

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 50	35	35
	Γάλα	560	570
	PROMILGEL	40	55
	Κρέμα 35%	190	180
	Ζάχαρη	145	130
	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 50	35	35
	Γάλα	550	585
	PROMILGEL	50	55
	Κρέμα 35%	190	165
	Ζάχαρη	125	110
	Πάστα Tecnoblend	50	50
	Σύνολο	1000	1000

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fondente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	VANITOSA 50	35	35
	Γάλα	665	630
	PROMILGEL	30	20
	Κρέμα 35%	0	60
	Ζάχαρη	140	135
	CREMOSO	30	20
	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 50	35	35
	Γάλα	525	560
	PROMILGEL	60	40
	Κρέμα 35%	190	175
	Ζάχαρη	90	90
	Creamy Gel	0	0
	Πάστα Tecnoblend	100	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 50

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 50	35
	Γάλα	590
	PROMILGEL	30
	Κρέμα 35%	85
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	20
	Πάστα Tecnoblend	100
Σύνολο	1000	
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg		
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	VANITOSA 50	35
	Γάλα	600
	PROMILGEL	40
	Κρέμα 35%	120
	Ζάχαρη	105
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000
Σοκολάτα 1		
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	VANITOSA 50	35
	Γάλα	610
	PROMILGEL	10
	Κρέμα 35%	70
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
Σύνολο	1000	
Σοκολάτα 2		
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	VANITOSA 50	35
	Γάλα	590
	Κρέμα 35%	85
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
	Σύνολο	1000
Σοκολάτα 3		
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	VANITOSA 50	35
	Γάλα	595
	PROMILGEL	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