

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ

Βάση παγωτού CREAM NOBILE 100

Περιγραφή

Η βάση παγωτού CREAM NOBILE 100 περιέχει υψηλό ποσοστό πρωτεϊνών και στερεών γάλακτος για πλούσια διόγκωση και απαλή υφή παγωτού, ισορροπημένη γεύση γάλακτος και ισορροπημένη σύσταση.
Αφορά ζεστή μέθοδο χρήσης

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
22%	30%	32%	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 SUPER PANNA 100

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 NOBILE 100

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

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
BASE NOBILE 100	70	75
Γάλα	675	655
PROMIL GEL	40	45
Κρέμα 35%	45	65
Ζάχαρη	145	135
CREAMYGEL	25	25
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	Κρέμα 35%	120
	Ζάχαρη	10
	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		

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100 g/ kg

Antonella , Baciotto Dolce , Gianduja Dolce , Torrone ,	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	870
	CREMOSO	50
	Γάλα	80
	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 Variiegato Tecnoblend

TECNOBLEND[®]

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Βάση παγωτού CREAM NOBILE 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
FIOR DI LATTE	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	570	600
	Promil Gel	35	50
	Κρέμα 35%	160	140
	Ζάχαρη	140	140
	Creamy Gel	25	0
	Σύνολο	1000	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	555	580
	Promil Gel	35	50
	Κρέμα 35%	160	140
	Ζάχαρη	130	130
	Creamy Gel	20	0
	Πάστα Tecnoblend	30	30
	Σύνολο	1000	1000

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yorla , creme brulee , white cookies	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	560	590
	Promil Gel	30	45
	Κρέμα 35%	150	125
	Ζάχαρη	110	120
	Creamy Gel	30	0
	Πάστα Tecnoblend	50	50
	Σύνολο	1000	1000

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	655	670
	Promil Gel	25	15
	Κρέμα 35%	0	0
	Ζάχαρη	125	125
	CREMOSO	25	20
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	555	570
	Promil Gel	35	30
	Κρέμα 35%	135	120
	Ζάχαρη	105	110
	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

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

Βάση παγωτού CREAM NOBILE 100

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

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΣΥΝΤΑΓΗ 2
Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg			
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	BASE NOBILE 100	70	75
	Γάλα	590	610
	Promil Gel	25	20
	Κρέμα 35%	75	60
	Ζάχαρη	120	115
	CREMOSO	20	20
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000
Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg			
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	585	595
	Promil Gel	25	25
	Κρέμα 35%	115	100
	Ζάχαρη	105	110
	Creamy Gel	0	0
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000
Σοκολάτα 1			
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	610	590
	Promil Gel	15	15
	Κρέμα 35%	45	50
	Ζάχαρη	125	125
	CREMOSO	35	50
	Cocoa Carigua 22/24	50	50
	Πάστα Tecnoblend	50	50
Σύνολο	1000	1000	
Σοκολάτα 2			
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	565	575
	Promil Gel	15	15
	Κρέμα 35%	80	60
	Ζάχαρη	120	130
	CREMOSO	40	40
	Κουβερτούρα 57%	80	80
	Πάστα Tecnoblend	30	30
Σύνολο	1000	1000	
Σοκολάτα 3			
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	BASE NOBILE 100	70	70
	Γάλα	590	585
	Promil Gel	0	0
	Κρέμα 35%	35	45
	Ζάχαρη	105	110
	CREMOSO	40	30
	Κουβερτούρα γάλακτος	110	110
	Pasta Crema Gialla	20	20
Cocoa Carigua 22/24	30	30	
Σύνολο	1000	1000	

TECNOBLEND®
ITALIAN GROUP SINCE 1989

Για δΟΣΟΛΟΓΙΑ γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δΟΣΟΛΟΓΙΑ ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend