

Ricettario

di GELATERIA



BASE CREMA

ORO TRADIZIONALE 200

DESCRIZIONE

La ORO TRADIZIONALE 200 è una base a caldo e a freddo. Conferiscono una struttura corposa e cremosa al gusto panna.

PARAMETRI DI BILANCIAMENTO

GRASSI	MAGRI DEL LATTE	ZUCCHERI	ALTRI SOLIDI
37%	25%	28%	7%

Le ricette proposte sono bilanciate approssimativamente con:

SOLIDI TOTALI	40%
GRASSI	8-10%
MAGRI DEL LATTE	10%
ZUCCHERI	18-20%
Altri solidi per differenza	

Miscela Base



PROCESSO A CALDO e FEDDO

INGREDIENTI	g
OROTRADIZIONALE 200	150
Latte intero	700
Zucchero semolato	150
Totale	1000

GUSTO	RICETTA g
Fior di latte	Mantecare tal quale la miscela base

PASTE ZUCCHERIENE

Aggiungere un quantitativo di Panna pari a 1,5 volte il quantitativo di Pasta aggiunta

PASTE GRASSE

Aggiungere 20-30g di zucchero ogni 100g di Pasta aggiunta

Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	660
	Panna 35%	40
	Zucchero	150
	Totale	1000
Liquirizia Italiana	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	680
	Zucchero	150
	Liquirizia Italiana	20
Totale	1000	
PASTA a dosaggio 30 g / kg	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	650
	Panna 35%	30
	Zucchero	150
	Gusto	30
Totale	1000	
PASTA a dosaggio 50 g / kg	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	630
	Panna 35%	50
	Zucchero	120
	Gusto	50
Totale	1000	

PASTA a dosaggio 100 g / kg	OROTRADIZIONALE 200	150
	Acqua	200
	Latte magro in polvere	400
	Zucchero	160
	Gusto	90
	Totale	1000
PASTE ZUCCHERINE	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	620
	Panna 35%	50
	Zucchero	80
	Gusto	100
	Totale	1000

Ricette



per SINGOLO GUSTO

GUSTO	RICETTA g	
Cassata siciliana	OROTRADIZIONALE 200	110
	Latte intero	500
	Panna 35%	50
	Zucchero	90
	Gusto	250
	Totale	1000
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	400
	Zucchero	170
	Acqua	200
	Cacao 22-24	80
Totale	1000	
Con aromi in pasta	OROTRADIZIONALE 200	150
	Latte intero	655
	Panna 35%	40
	Zucchero	145
	Aroma in pasta	10
Totale	1000	