

# Recetas

de HELADERIA



BASE CREMA

## CREAM VENUS 100 HOT

### DESCRIPCIÓN

El CREAM VENUS 100 HOT es una base caliente, con crema de leche, sin grasas vegetales, con sabor a crema. Requiere el uso de una buena cantidad de crema. Para helados solo con grasas animales.

### PARAMETROS DE EQUILIBRIO

GRASAS	TARDE DE LECHE	AZUCAR	OTROS SÓLIDOS
6%	51%	40%	7%

Las recetas propuestas están equilibradas según se indica:

<b>SÓLIDOS TOTALES</b>	<b>40%</b>
<b>GRASAS</b>	<b>8-10%</b>
<b>TARDE DE LECHE</b>	<b>10%</b>
<b>AZUCAR</b>	<b>18-20%</b>
<b>Otros sólidos por diferencia</b>	

# Mezcla Base



INGREDIENTES	g
CREAM VENUS 100 HOT	75
Leche entera	645
Leche desnatada en polvo	20
Crema 35%	95
Azúcar refinado	100
Jarabe de glucosa en polvo 40DE	65
<b>Total</b>	<b>1000</b>

Sabor	RECETA g	
Fior di latte	Mezcla Base	860
	Azúcar	30
	Crema 35%	110
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

PASTA dosificación 30 g / kg		
	Mezcla Base	880
	Azúcar	10
	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	850
	Crema 35%	100
	Agua	50
	<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>CREAM VENUS 100 HOT</b> <b>70</b>
	Leche entera 555
	Leche desnatada en polvo 15
	Crema 35% 190
	Azúcar 110
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 60
	<b>Total</b> <b>1000</b>
Liquirizia Italiana	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b> <b>70</b>
	Leche entera 550
	Leche desnatada en polvo 10
	Crema 35% 190
	Azúcar 140
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 20
	Regaliz italiano 20
<b>Total</b> <b>1000</b>	
PASTA dosificación 30 g / kg	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b> <b>70</b>
	Leche entera 540
	Leche desnatada en polvo 15
	Crema 35% 190
	Azúcar 115
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 40
	Sabor 30
<b>Total</b> <b>1000</b>	
PASTA 50 g / kg dosificación	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b> <b>70</b>
	Leche entera 540
	Leche desnatada en polvo 10
	Crema 35% 190
	Azúcar 100
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 40
	Sabor 50
<b>Total</b> <b>1000</b>	

PASTA GRASA dosis de 100 g / kg	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b>	<b>70</b>
	Leche entera	660
	Leche desnatada en polvo	10
	Crema 35%	10
	Azúcar	140
	Dextrosa	10
	Sabor	100
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
PASTA AZUCARADA dosis de 100 g / kg	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b>	<b>70</b>
	Leche entera	535
	Leche desnatada en polvo	10
	Crema 35%	180
	Azúcar	75
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	30
	Sabor	100
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

# Recetas



para SABORES INDIVIDUAL

Sabor	RECETA g	
Cassata siciliana	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b>	<b>55</b>
	Leche entera	420
	Leche desnatada en polvo	10
	Crema 35%	160
	Azúcar	70
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	35
	Sabor	250
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
Cioccolato con Cacao nero carigua 22/24	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b>	<b>70</b>
	Leche entera	595
	Crema 35%	100
	Azúcar	140
	Dextrosa	15
	Cacao 22-24	80
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
Con sabores a pasta	<b>CREAM VENUS 100 HOT</b>	<b>70</b>
	Leche entera	550
	Leche desnatada en polvo	10
	Crema 35%	190
	Azúcar	110
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	60
	Sabor en pasta	10
	<b>Total</b>	<b>1000</b>