



# Recetas

de HELADERIA



BASE PARA HELADO Y FRUTAS VEGANAS

## Puro Base 50 Crema & Frutta

### DESCRIPCIÓN

Base para la elaboración de helados de nata y frutas artesanales de etiqueta limpia, 100% naturales, sin números E y sin colorantes. Base perfecta tanto fría como caliente.

Las recetas propuestas están equilibradas según se indica:

	Sabor de CREMA	Sabor de FRUTTA
SÓLIDOS TOTALES	38 - 40%	30 - 33%
GRASAS	8-10%	0-1%
TARDE DE LECHE	0 - 10%	0
AZUCAR	18-20%	26-30%
Otros sólidos por diferencia		

# Recetas de helado de crema



PROCESO CALIENTE y FRIO

## Mezcla Base CONVENCIONAL

INGREDIENTES	RECETTA g
PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	50
Leche entera	700
Leche desnatada en polvo	35
Crema 35%	65
Azúcar	70
Dextrosa	50
Jarabe de glucosa en polvo 40DE	30
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

SABOR	RECETA g
Fior di latte	Mezcla Base 850
	Azúcar 50
	Crema 35% 100
	<b>Total 1000</b>
Caffè	Mezcla Base 850
	Azúcar 45
	Crema 35% 85
	Cafè soluble 20
<b>Total 1000</b>	
Zabaione	Mezcla Base 800
	Azúcar 30
	Crema 35% 80
	Yema de huevo pasteurizada 75
	Vino Marsala 15
<b>Total 1000</b>	
Chocolate	Mezcla Base 850
	Dextrosa 50
	Cacao 22-24 100
	<b>Total 1000</b>
PASTE DE AZUCAR dosis 30 g / kg	Mezcla Base 850
	Azúcar 30
	Crema 35% 90
	<b>Total 970</b>
<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	
PASTE GRASA dosis 70-100 g / kg	Mezcla Base 850
	Dextrosa 50
	<b>Total 900</b>
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>



## Para sabore individual CONVENCIONAL

SABOR	RECETTA g
Fior di latte	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b> 35
	Leche entera 600
	Leche desnatada en polvo 30
	Crema 35% 150
	Azúcar 110
	Dextrosa 50
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 25
	<b>Total</b> 1000
Coffè	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b> 35
	Leche entera 600
	Leche desnatada en polvo 30
	Crema 35% 130
	Azúcar 135
	Dextrosa 25
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 25
	Cafè soluble 20
	<b>Total</b> 1000
Zabaione	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b> 35
	Leche entera 600
	Leche desnatada en polvo 30
	Crema 35% 115
	Azúcar 105
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 25
	Yema de huevo pasteurizada 75
	Vino Marsala 15
<b>Total</b> 1000	
Chocolate	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b> 35
	Leche entera 545
	Crema 35% 120
	Azúcar 100
	Dextrosa 100
	Cacao 22-24 100
<b>Total</b> 1000	
SUGAR PASTE dosage 30 g / kg	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b> 35
	Leche entera 620
	Leche desnatada en polvo 30
	Crema 35% 130
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE 25
	Azúcar 130
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i> 30
<b>Total</b> 1000	

FAT PASTE dosage 70-100 g / kg	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>35</b>
	Leche entera	650
	Leche desnatada en polvo	30
	Azúcar	100
	Dextrosa	85
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	100
	<b>Total</b>	<b>1000</b>



## Recetas de helado de crema

PROCESO CALIENTE y FRIO

### Mezcla Base SIN LACTOSA y VEGANA

INGREDIENTES	RECETTA g
<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	50
Agua	700
Azúcar	80
Dextrosa	30
Jarabe de glucosa en polvo 40DE	30
FIBRA PIU'	100
VEGAN FAT	10
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

SABOR	RECETTA g	
Fior di latte	Mezcla Base	820
	Dextrosa	10
	FIBRA PIU'	35
	SOJAMIL	65
	VEGAN FAT	40
	PANNYBON	30
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
Caffè	Mezcla Base	830
	Dextrosa	10
	FIBRA PIU'	55
	SOJAMIL	15
	VEGAN FAT	80
	Cafè soluble	10
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

Cioccolato **	Mezcla Base	520
	Agua	210
	SOJAMIL	100
	Azúcar	50
	Dextrosa	30
	Cacao 22-24	90
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
PASTE DE AZUCAR dosis 30 g / kg	Mezcla Base	855
	Dextrosa	15
	VEGAN FAT	50
	SOJAMIL	50
	<b>Total</b>	<b>970</b>
<i>Add the flavor to the indicated dosage</i>		
PASTE GRASA dosis 70-100 g / kg	Mezcla Base	640
	Agua	150
	SOJAMIL	60
	Azúcar	30
	Dextrosa	20
	<b>Total</b>	<b>900</b>
<i>Add the flavor to the indicated dosage</i>		

\*\* El helado tiene una excelente untabilidad el primer día, el segundo día el helado tiende a endurecerse. Para reducir el fenómeno, sugerimos configurar el gabinete a -11°C/-12°C, en comparación con los -13°C/-14°C habituales.



## Para sabore individual SIN LACTOSA y VEGANO

SABOR	RECETTA g	
Fior di latte	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	40
	Agua	575
	Azúcar	65
	Dextrosa	35
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	25
	FIBRA PIU'	120
	SOJAMIL	65
	VEGAN FAT	45
	PANNYBON	30
	<b>Total</b>	<b>1000</b>

Coffè	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	Agua	580
	Azúcar	65
	Dextrosa	35
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	25
	FIBRA PIU'	140
	SOJAMIL	15
	VEGAN FAT	90
	Cafè soluble	10
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
Cioccolato **	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	Agua	570
	Azúcar	90
	Dextrosa	45
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	15
	FIBRA PIU'	50
	SOJAMIL	100
	Cacao 22-24	90
		<b>Total</b>
SUGAR PASTE dosage 30 g / kg	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	Agua	600
	Azúcar	70
	Dextrosa	40
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	25
	FIBRA PIU'	85
	VEGAN FAT	60
	SOJAMIL	50
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	30
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
FAT PASTE dosage 70-100 g / kg **	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	Agua	605
	Azúcar	80
	Dextrosa	40
	Jarabe de glucosa en polvo 40DE	20
	FIBRA PIU'	60
	SOJAMIL	55
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	100
		<b>Total</b>

\*\* El helado tiene una excelente untabilidad el primer día, el segundo día el helado tiende a endurecerse. Para reducir el fenómeno, sugerimos configurar el gabinete a -11°C/-12°C, en comparación con los -13°C/-14°C habituales.

# Recetas de helado de fruta



Con solo FRUTA  
PROCESO FRIO

SABOR	RECETTA g	
Limone, Lime, Maracuja (Passion Fruit)	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Agua	460
	Azúcar	255
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	250
	<b>Total</b>	<b>1000</b>
Albicocca, Amarena, Ananas, Cilegia, Fragola, Kiwi, Lampone, Mela, Melone, Mirtilli, Mora, Papaia, Pera, Pesca, Pompelmo, Ribes	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Agua	235
	Azúcar	230
	<i>Agregue el sabor con la dosis indicada</i>	500
	<b>Total</b>	<b>1000</b>