



Ricettario

di GELATERIA

PURO
natural clean ingredients

BASE VEGANA PER CREAM E FRUTTA

Puro Base 50 Crema & Frutta

DESCRIZIONE

Base per produrre gelati artigianali crema e frutta clean label, 100% naturali, senza numeri E e senza coloranti.

Base perfetta sia a caldo che a freddo.

Le ricette proposte sono bilanciate come indicato:

	Gusti CREMA	Gusti FRUTTA
SOLIDI TOTALI	38 - 40%	30 - 33%
GRASSI	8-10%	0-1%
MAGRI DEL LATTE	0 - 10%	0%
ZUCCHERI	18-20%	26-30%
Altri solidi per differenza		

Ricette per gelati crema



PROCESSO A CALDO e FREDDO

Miscela Base CONVENZIONALE

INGREDIENTI	RICETTA g
PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	50
Latte intero	700
Latte magro in polvere	35
Panna 35%	65
Zucchero	70
Destrosio	50
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	30
Totale	1000

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	Miscela base	850
	Zucchero	50
	Panna 35%	100
	Totale	1000
Caffè	Miscela base	850
	Zucchero	45
	Panna 35%	85
	Caffè solubile	20
Totale	1000	
Zabaione	Miscela base	800
	Zucchero	30
	Panna 35%	80
	Tuorlo d'uovo pastorizzato	75
	Vino Marsala	15
Totale	1000	
Cioccolato	Miscela base	850
	Destrosio	50
	Cacao 22-24	100
	Totale	1000
PASTE zuccherine a dosaggio 30 g/kg	Miscela base	850
	Zucchero	30
	Panna 35%	90
	Totale	970
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	
PASTE GRASSE a dosaggio 70-100 g/kg	Miscela base	850
	Destrosio	50
	Totale	900
		<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>



Per singolo gusto **CONVENZIONALE**

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Latte intero	600
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	150
	Zucchero	110
	Destrosio	50
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	Totale	1000
Caffè	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Latte intero	600
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	130
	Zucchero	135
	Destrosio	25
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	Caffè solubile	20
Totale	1000	
Zabaione	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Latte intero	600
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	115
	Zucchero	105
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	Tuorlo d'uovo pastorizzato	75
	Vino Marsala	15
Totale	1000	
Cioccolato	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Latte intero	545
	Panna 35%	120
	Zucchero	100
	Destrosio	100
	Cacao 22-24	100
Totale	1000	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 30g/kg	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Latte intero	620
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	130
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	Zucchero	130
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	30
Totale	1000	

PASTE GRASSE a dosaggio 70-100g/kg	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Latte intero	650
	Latte magro in polvere	30
	Zucchero	100
	Destrosio	85
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	100
Totale	1000	



Ricette per gelati crema

PROCESSO A CALDO e FREDDO

Miscela Base SENZA LATTOSIO e VEGAN

INGREDIENTI	RICETTA g
PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	50
Acqua	700
Zucchero	80
Destrosio	30
Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	30
FIBRA PIU'	100
VEGAN FAT	10
Totale	1000

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	Miscela base	820
	Destrosio	10
	FIBRA PIU'	35
	SOJAMIL	65
	VEGAN FAT	40
	PANNYBON	30
	Totale	1000
Caffè	Miscela base	830
	Destrosio	10
	FIBRA PIU'	55
	SOJAMIL	15
	VEGAN FAT	80
	Caffè solubile	10
Totale	1000	

Cioccolato **	Miscela base	520
	Acqua	210
	SOJAMIL	100
	Zucchero	50
	Destrosio	30
	Cacao 22-24	90
	Totale	1000
PASTE zuccherine a dosaggio 30 g / kg	Miscela base	855
	Destrosio	15
	VEGAN FAT	50
	SOJAMIL	50
	Totale	970
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		
PASTE GRASSE a dosaggio 70-100 g / kg **	Miscela base	640
	Acqua	150
	SOJAMIL	60
	Zucchero	30
	Destrosio	20
	Totale	900
<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>		

** Il gelato ha un'ottima spatolabilità il primo giorno, il secondo giorno tende a indurirsi. Per ridurre il fenomeno, suggeriamo di impostare la vetrina a -11°C/-12°C, rispetto ai soliti -13°C/-14°C



Per singolo gusto SENZA LATTOSIO e VEGAN

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	40
	Acqua	575
	Zucchero	65
	Destrosio	35
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	FIBRA PIU'	120
	SOJAMIL	65
	VEGAN FAT	45
	PANNYBON	30
	Totale	1000

Caffè	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	40
	Acqua	580
	Zucchero	65
	Destrosio	35
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	FIBRA PIU'	140
	SOJAMIL	15
	VEGAN FAT	90
	Caffè solubile	10
	Totale	1000
Cioccolato **	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	40
	Acqua	570
	Zucchero	90
	Destrosio	45
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	15
	FIBRA PIU'	50
	SOJAMIL	100
	Cacao 22-24	90
		Totale
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 30g/kg	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	40
	Acqua	600
	Zucchero	70
	Destrosio	40
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	FIBRA PIU'	85
	VEGAN FAT	60
	SOJAMIL	50
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	30
	Totale	1000
PASTE GRASSE a dosaggio 70-100g/kg **	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	40
	Acqua	605
	Zucchero	80
	Destrosio	40
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	20
	FIBRA PIU'	60
	SOJAMIL	55
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	100
		Totale

** Il gelato ha un ottima spatolabilità il primo giorno, il secondo giorno tende a indurirsi. Per Ridurre il fenomeno, suggeriamo di impostare la vetrina a -11°C/-12°C, rispetto ai soliti -13°C/-14°C

Ricette per gelati frutta



con solo FRUTTA
PROCESSO A FREDDO

GUSTO	RICETTA g	
Limone, Lime, Maracuja (Passion Fruit)	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Acqua	460
	Zucchero	255
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	250
	Totale	1000
Albicocca, Amarena, Ananas, Ciliegia, Fragola, Kiwi, Lampone, Mela, Melone, Mirtilli, Mora, Papaia, Pera, Pesca, Pompelmo, Ribes	PURO BASE 50 CREMA&FRUTTA	35
	Acqua	235
	Zucchero	230
	<i>Aggiungere il gusto al dosaggio indicato</i>	500
	Totale	1000