



# 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
<b>Totale</b>	<b>1000</b>

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



## Per singolo gusto **CONVENZIONALE**

GUSTO	RICETTA g	
Fior di latte	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>35</b>
	Latte intero	600
	Latte magro in polvere	30
	Panna 35%	150
	Zucchero	110
	Destrosio	50
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Caffè	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>35</b>
	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
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Zabaione	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>35</b>
	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
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
Cioccolato	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>35</b>
	Latte intero	545
	Panna 35%	120
	Zucchero	100
	Destrosio	100
	Cacao 22-24	100
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 30g/kg	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>35</b>
	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
<b>Totale</b>	<b>1000</b>	

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



## Ricette per gelati crema

PROCESSO A CALDO e FREDDO

### Miscela Base SENZA LATTOSIO e VEGAN

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

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

Cioccolato **	Miscela base	520
	Acqua	210
	SOJAMIL	100
	Zucchero	50
	Destrosio	30
	Cacao 22-24	90
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE zuccherine a dosaggio 30 g / kg	Miscela base	855
	Destrosio	15
	VEGAN FAT	50
	SOJAMIL	50
	<b>Totale</b>	<b>970</b>
<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
	<b>Totale</b>	<b>900</b>
<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
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>

Caffè	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	Acqua	580
	Zucchero	65
	Destrosio	35
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	25
	FIBRA PIU'	140
	SOJAMIL	15
	VEGAN FAT	90
	Caffè solubile	10
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
Cioccolato **	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	Acqua	570
	Zucchero	90
	Destrosio	45
	Sciroppo di glucosio in polvere 40DE	15
	FIBRA PIU'	50
	SOJAMIL	100
	Cacao 22-24	90
		<b>Totale</b>
PASTE ZUCCHERINE a dosaggio 30g/kg	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	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
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
PASTE GRASSE a dosaggio 70-100g/kg **	<b>PURO BASE 50 CREMA&amp;FRUTTA</b>	<b>40</b>
	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
		<b>Totale</b>

\*\* 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
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>
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
	<b>Totale</b>	<b>1000</b>