

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΝΤΑΓές ΠΑΓΩΤΟΥ



Βάση παγωτού CREAM FREDDO 100 Περιγραφή

Η βάση παγωτού Cream Freddo 100 είναι πλούσια σε ραφινάρισμένα λιπαρά για παγωτό πολύ σταθερής υφής με ζεστή αίσθηση κατανάλωσης. Έχει ισορροπημένη γεύση γάλακτος. Αφορά κρύα μέθοδο χρήσης με μικρή ή καθόλου προσθήκη κρέμας γάλακτος

Παράμετροι Υπολογισμού υλικού

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά γάλακτος	Άλλα στερεά
42%	27%	18%	10%

Πληροφορίες συνταγών στο τελικό παγωτό

Λιπαρά	Σάκχαρα	Στερεά Γάλακτος	Συν. στερεά
7-10%	18-20%	9,5-10,5%	37-40%

Διατροφικές επισημάνσεις & πληροφορίες Cream Freddo 100

Γλουτένη Λακτόζη Φοινικέλαιο Υδρ/να λιπαρά Ζάχαρη Kosher/Halal



X= δεν περιέχει - πιστοποίηση ελεύθερης σύστασης
V = περιέχει-ή αφορά πιστοποίηση σύστασης

Επικοινωνήστε μαζί μας για πληροφορίες : vkoktsidis@tecnoblend.it , +30 6970803706
www.tecnoblend.it/el



Ακολουθήστε μας : [tecnoblend_greece](https://www.instagram.com/tecnoblend_greece)

Βάση παγωτού CREAM FREDDO 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές με προσθήκη γεύσεων στην βάση παγωτού

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
CREAM FREDDO 100	75	70
Γάλα	705	720
LATTE & PANNA	30	20
Κρέμα 35%	0	0
Ζάχαρη	130	140
CREAMYGEL	60	50
Σύνολο	1000	1000

ΓΕΥΣΗ	Συνταγή	
FIOR DI LATTE	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	860
	Κρέμα 35%	110
	Ζάχαρη	30
	Σύνολο	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	890
	Κρέμα 35%	110
	Σύνολο	1000
	Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού	

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yorla , creme brulee, white cookies	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	890
	Κρέμα 35%	110
	Σύνολο	1000
	Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού	

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100 g/ kg

Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	800
	CREMOSO	60
	Γάλα	140
	Σύνολο	1000
	Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού	

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100 g / kg

Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum , Όλες οι γεύσεις φρούτου	ΜΙΓΜΑ ΒΑΣΗΣ	850
	Κρέμα 35%	100
	Γάλα	50
	Σύνολο	1000
	Προσθήκη γεύσης στην προτεινόμενη δοσολογία υλικού	

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δοσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variiegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM FREDDO 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές παραγωγής παγωτού ανά γεύση

ΓΕΥΣΗ	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ	ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
FIOR DI LATTE	CREAM FREDDO 100	70	70
	Γάλα	610	640
	Latte & Panna	25	25
	Κρέμα 35%	110	80
	Ζάχαρη	145	145
	Creamy Gel	40	40
	Σύνολο	1000	1000

Πάστες Tecnoblend χαμηλής δοσολογίας 30g / kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Cafe , Cafe Moka , Latte Vuola , Vaniglia (όλες) , Zuppa Inglese , Yoghobon, Cheesecake , Crema Canella , Crema Gialla	CREAM FREDDO 100	70	70
	Γάλα	600	630
	Latte & Panna	25	25
	Κρέμα 35%	110	80
	Ζάχαρη	165	145
	Creamy Gel	0	20
	Πάστα Tecnoblend	30	30
Σύνολο	1000	1000	

Πάστες Tecnoblend μέτριας δοσολογίας 50g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Biscotto , Biscottino S , Caramello al latte , Cream Caramel , Caramelito , Menta extra , Noce , Marron glaces , Yopla , creme brulee , white cookies	CREAM FREDDO 100	70	70
	Γάλα	600	630
	Latte & Panna	25	25
	Κρέμα 35%	100	70
	Ζάχαρη	130	130
	Creamy Gel	25	25
	Πάστα Tecnoblend	50	50
Σύνολο	1000	1000	

Λιπαρές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Arachide , Peanuts , Baciotto amaro , Cacao Fodente , Gianduja Amara , Lolita , Mandorla , Nocciola (όλοι οι τύποι) , Pistacchio (όλα εκτός granellato)	CREAM FREDDO 100	70	70
	Γάλα	575	630
	Latte & Panna	85	15
	Κρέμα 35%	0	15
	Ζάχαρη	140	140
	CREMOSO	30	30
	Πάστα Tecnoblend	100	100
Σύνολο	1000	1000	

Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας 70-100g/kg

		ΣΥΝΤΑΓΗ 1	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Γλυκές γεύσεις υψηλής δοσολογίας Cioccolato Bianco , Croccantino Al rhum , Leche Merengada , Malaga , Mascarpone , Mastiha , Panna Cotta , Pistacchio Granellato , Tiramisu , Zabaglione , blue kid , bubble gum	CREAM FREDDO 100	70	70
	Γάλα	585	610
	Latte & Panna	25	25
	Κρέμα 35%	110	80
	Ζάχαρη	110	115
	Πάστα Tecnoblend	100	100
	Σύνολο	1000	1000

Για δοσολογία γεύσεων παρακαλώ δείτε κατάλογο Tecnoblend ή αναγραφή στο υλικό
Η δοσολογία ανά γεύση μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα
Για βέλτιστο αποτέλεσμα γεύσης χρησιμοποιήστε Variegato Tecnoblend

Βάση παγωτού CREAM FREDDO 100

Προτεινόμενες συνταγές βάσης Παγωτού & γεύσεων με Πάστες Tecnoblend
Συνταγές παραγωγής παγωτού ανά γεύση

ΓΕΥΣΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ

Ισορροπημένες γεύσεις 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Gianduja Dolce , Antonella , Baciotto Dolce , Torrone	CREAM FREDDO 100	70
	Γάλα	615
	Latte & Panna	15
	Κρέμα 35%	40
	Ζάχαρη	130
	CREMOSO	30
	Πάστα Tecnoblend	100
	Σύνολο	1000

Γεύσεις φρούτου 70-100g/kg

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
με βάση γάλακτος (όλες οι γεύσεις φρούτου Tecnoblend)	CREAM FREDDO 100	70
	Γάλα	70
	Latte & Panna	610
	Κρέμα 35%	25
	Ζάχαρη	80
	Πάστα Tecnoblend	115
	Σύνολο	100

Σοκολάτα 1

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κακάο και Πάστα	CREAM FREDDO 100	70
	Γάλα	575
	Latte & Panna	10
	Κρέμα 35%	70
	Ζάχαρη	140
	CREMOSO	35
	Cocoa Carigua 22/24	50
	Πάστα Tecnoblend	50
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 2

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Σοκολάτα με Κουβερτούρα και Πάστα	CREAM FREDDO 100	70
	Γάλα	580
	Latte & Panna	0
	Κρέμα 35%	55
	Ζάχαρη	145
	CREMOSO	40
	Κουβερτούρα 57%	80
	Πάστα Tecnoblend	30
Σύνολο	1000	

Σοκολάτα 3

		ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ
Κρέμα σοκολάτας γάλακτος	CREAM FREDDO 100	70
	Γάλα	595
	Latte & Panna	15
	Κρέμα 35%	50
	Ζάχαρη	90
	CREMOSO	35
	Κουβερτούρα γάλακτος 36%	95
	Pasta Crema Gialla	20
	Cocoa Carigua 22/24	30
Σύνολο	1000	

TECNOBLEND®

ITALIAN GROUP SINCE 1989