

Linea GELATO



puratos

Food Innovation for Good

БАЗИ ЗА ДЖЕЛАТО ОТ ПУРАТОС

Нашите бази са създадени, за да бъдат максимално удобни: за горещ и студен процес, за директен и индиректен метод. От Linea Gelato на Пуратос избрахме за вас:



БАЗА ШОКОЛАД 150 ПЛЮС

За джелато майстори, които искат да изследват всички нюанси на шоколадовия вкус и да предложат на клиентите си истории, които завладяват.



БАЗА СМЕТАНА КОМПЛЕКС

Създаден да аккомпанира перфектно всички класически вкусове за една разнообразна, красива и неустойима витрина.



БАЗА ПЛОДОВА 100

Разработена да подсили (без да променя) истинския плодов вкус. За всякакви плодове - сладки или кисели - така че те да бъдат звездата на шоуто.



БАЗА ВЕГАН

За всички вегани - и не само! Тази база е решение за джелато с най-високо качество, в което всички ще се влюбят.

БАЗА ШОКОЛАД 150 ПЛЮС

Идеална за производството на всякакви вкусове шоколадов сладолед в комбинация с шоколадите Belcolade Cacao Trace.

	База	Захар	Вода	Шоколад
НАТУРАЛНИ ШОКОЛАДИ	g	g	g	g
Belcolade Noir Selection 55% CT	150	70	570	210
Belcolade Origins Peru 64% CT	150	35	575	240
Belcolade Papua New Guinea 73 CT	150		580	270
Belcolade Origins Uganda 80 CT	150	110	570	170
Belcolade Noir Absolu Ebony CT	150	50	570	230

	База	Захар	Пряно мляко 3.5%	Шоколад
МЛЕЧНИ, БЕЛИ И КАРАМЕЛИЗИРАНИ ШОКОЛАДИ	g	g	g	g
Belcolade Blanc Selection CT - Бял	150	575		275
Belcolade Lait Selection CT - Млечен	150		660	190
Belcolade Origins Vietnam 45 CT - Млечен	150		665	185
Belcolade Selection Amber CT - Солен карамел	150	590		260

БАЗА ПЛОДОВА 100

Температура на сервиране
-13°C (+/- 0.8°C)

За сорбет с наситен плодов вкус следвайте следните препоръки:

- Поне 45% плодово пюре при сорбет от слаки плодове
- Поне 20% плодово пюре при сорбет от кисели плодове

	База	Вода	Захар	Пюре
КИСЕЛИ ПЛОДОВЕ	g	g	g	g
Старфрут Маракуя	100	370	130	400

	База	Вода	Захар	Пюре
СЛАДКИ ПЛОДОВЕ	g	g	g	g
Старфрут (ягода, кайсия, круша...)	100	250	150	500
Старфрут Манго	100	270	130	500

БАЗА ВЕГАН

Направете веган джелато с уникален вкус в стила на френската пралине традиция

Температура на сервиране
-13°C (+/- 0.8°C)

	База	Вода	Декстроза	Пралирекс PatisFrance
ПИСТАЧО 100%	g	g	g	g
Пралирекс Пистачо 100%	260	590	20	130

	База	Вода	Декстроза	Пралирекс PatisFrance
ЛЕШНИК 100%	g	g	g	g
Пралирекс Лешник 100%	260	580	30	130

НАШИТЕ СЪВЕТИ ЗА ПЕРФЕКТНО ДЖЕЛАТО

ПРОЦЕС

Смесете първо сухите компоненти. После добавете течните съставки, емулгирайте добре и преминете към следващата стъпка – директно замразяване или пастъризация при температура 65-85°C.

Използването на пасатор или подходящ миксер с високи обороти (12000 ротации в минута) ще позволи постигането на добре емулгирано джелато - кремообразно, с отлично набухване и кадифено усещане при консумация.

При използване на база Шоколад Плюс 150, загрейте водата до 70°C и излейте върху останалите компоненти.

Вкусът на плодovия сладолед може да се засили чрез замяна на водата в рецептата с плодово пюре и балансиране на захарите във формулата.

При индиректен метод на приготвяне, сладоледената база може да се съхранява в добре затворени съдове на температура +4°C за не повече от 3 дни.

За плодovата база препоръчваме да се остави да почине поне 15 минути на стайна температура или в хладилник преди замразяване.

ПОДНАСЯНЕ

Температурата на поднасяне на джелатото не винаги е идентична с температурата на витрината, в която е изложено. Идеалната температура за сервиране на джелато е -12/-13°C. При тази температура се гарантира идеалната консистенция в момента на консумация. Препоръчваме след излагането на джелатото във витрината, да се проверява периодично температурата на продукта с термометър-сонда.

Коригирайте температурата на съхранение във витрината, ако тя не отговаря на идеалните условия за поднасяне на джелато.

СЪХРАНЕНИЕ

За по-добра презентация, почиствайте добре и редовно кантите и ваните на витрината.

От изключителна важност е останалия в края на деня сладолед да се прибира в стационарен фризер с постоянна температура -14/-15°C. Кантите следва да се покриват добре със стреч фолио или восъчна хартия, за да се избегне оскрежаването на продукта.



ПУРАТОС БЪЛГАРИЯ АД 2303 Перник, кв. Мошино, ул. Младен Стоянов 2
2303 Перник, кв. Мошино, ул. Младен Стоянов 2
T:+359 888 61 61 78 E: office.bg@puratos.com

 www.puratos.bg  Puratos Bulgaria  puratosbg  Puratos Bulgaria

