

## GELATO RECIPE - RUBICONE ( Kem gelato )

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>BASE CESAR 100 - bột kem</b>	110
2	<b>SUGAR - đường trắng</b>	100-200
3	<b>MILK - sữa tươi không đường</b>	1000
4	<b>Setina (Chống chảy)</b>	10
5	<b>Lactocream - Tạo béo</b>	35
6	<b>Degel Mix 60 - phụ gia làm cứng</b>	60
7		<b>gr/ 1 kg Mix</b>

Banana ( chuối)	80 - 100
Blueberry ( việt quất)	80 - 100
Blackberry ( nho đen )	80 - 100
Biscotto (cookie) ( Biscotto)	80 - 100
Blue bubble gum( kẹo cao su xanh)	60 - 80
Caramel ( Ca ra men)	60 - 80
Cherry ( Anh đào)	60 - 80
Coconut ( dừa)	100 - 150
Forest Berries ( quả rừng)	80 - 100
Green Apple C ( táo xanh)	80 - 100
Hazelnut cream ( hạt dẻ)	100 - 120
Kiwi ( ki wi )	80 - 100
Malaga C ( Rhum)	100 - 120
Mango ( xoài)	80 - 120
Melon ( dưa gang )	100 - 120
Mint C ( bạc hà)	50 - 80
Blood Orange ( cam đỏ )	80 - 100
Passionfruit ( chanh leo)	80 - 100
Peanut ( lạc, đậu phộng)	100 - 120
Peach ( đào)	100 - 120
Pineapple ( dứa )	40 - 60
Chocolate ( sô cô la)	120 - 150
Raspberry ( mâm xôi)	60 - 80
Almond ( hạnh nhân rang)	100 - 120
Strawberry C ( Dâu tây)	80 - 100
Tiramisu ( Tiramisu)	100 - 120
Vanilla French	20 - 30

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>PREMIUM 50 - bột làm kem</b>	60
2	<b>SUGAR - đường trắng</b>	100-200
3	<b>MILK - sữa tươi không đường</b>	1000
4	<b>Setina (Chống chảy)</b>	10
5	<b>Lactocream - Tạo béo</b>	35
7	<b>Degel Mix 60 - phụ gia làm cứng</b>	60
8		<b>gr/ 1 kg Mix</b>

Banana ( chuối)	80 - 100
Blueberry ( việt quất)	80 - 100
Blackberry ( nho đen )	80 - 100
Biscotto (cookie) ( Biscotto)	80 - 100
Blue bubble gum( kẹo cao su xanh)	60 - 80
Caramel ( Ca ra men)	60 - 80
Cherry ( Anh đào)	60 - 80
Coconut ( dừa)	100 - 150
Forest Berries ( quả rừng)	80 - 100
Green Apple C ( táo xanh)	80 - 100
Hazelnut cream ( hạt dẻ)	100 - 120
Kiwi ( ki wi )	80 - 100
Malaga C ( Rhum)	100 - 120
Mango ( xoài)	80 - 120
Melon ( dưa gang )	100 - 120
Mint C ( bạc hà)	50 - 80
Blood Orange ( cam đỏ )	80 - 100
Passionfruit ( chanh leo)	80 - 100
Peanut ( lạc, đậu phộng)	100 - 120
Peach ( đào)	100 - 120
Pineapple ( dứa )	40 - 60
Chocolate ( sô cô la)	120 - 150
Raspberry ( mâm xôi)	60 - 80
Almond ( hạnh nhân rang)	100 - 120
Strawberry C ( Dâu tây)	80 - 100
Tiramisu ( Tiramisu)	100 - 120
Vanilla French	20 - 30

**Note: điều chỉnh theo quy định trên nhãn hộp**

### Quy trình:

- 1 Cắt sữa tươi trước cho vào thùng
- 2 Cân bột kem nền, đường đổ vào thùng có sữa
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn xong, để vào Tủ đông 5 phút, rồi cho vào máy
- 6 Sau 5 phút để tủ đông, lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào khay để tủ đông 8 - 12 h

X	Fresh fruits ( Trái cây tươi)	250 - 350
	Fresh Strawberry ( dâu tươi)	250 - 350
	Fresh Mango ( dâu tươi)	250 - 350
	Fresh Melon( dưa tươi)	250 - 350
	Fresh Durian ( sầu riêng tươi)	250 - 350
	Fresh Apple ( táo tươi)	250 - 350



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**

Ghi chú: Dùng Setina cho vào máy xay sinh tố cùng ít sữa đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

## HOTEL GELATO - RUBICONE ( Kem gelato cao cấp )

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>BASE CESAR 100 - bột kem</b>	80
2	<b>PREMIUM 50 - bột kem</b>	40
3	<b>SUGAR - đường trắng</b>	170
4	<b>MILK - sữa tươi không đường</b>	1000
5	<b>Setina (Chống chảy)</b>	10
6	<b>Lactocream - Tạo béo</b>	35
7	<b>Degel Mix 60 - phụ gia làm cứng</b>	60
8		<b>gr/ 1 kg Mix</b>
	Banana ( chuối)	80 - 100
	Blueberry ( việt quất)	80 - 100
	Blackberry ( nho đen )	80 - 100
	Biscotto (cookie) ( Biscotto)	80 - 100
	Blue bubble gum( kẹo cao su xanh)	60 - 80
	Caramel ( Ca ra men)	60 - 80
	Cherry ( Anh đào)	60 - 80
	Coconut ( dừa)	100 - 150
	Forest Berries ( quả rừng)	80 - 100
	Green Apple C ( táo xanh)	80 - 100
	Hazelnut cream ( hạt dẻ)	100 - 120
	Kiwi ( ki wi )	80 - 100
	Malaga C ( Rhum)	100 - 120
	Mango ( xoài)	80 - 120
	Melon ( dưa gang )	100 - 120
	Mint C ( bạc hà)	50 - 80
	Blood Orange ( cam đỏ )	80 - 100
	Passionfruit ( chanh leo)	80 - 100
	Peanut ( lạc, đậu phộng)	100 - 120
	Peach ( đào)	100 - 120
	Pineapple ( dứa )	40 - 60
	Chocolate ( sô cô la)	120 - 150
	Raspberry ( mâm xôi)	60 - 80
	Almond ( hạnh nhân rang)	100 - 120
	Strawberry C ( Dâu tây)	80 - 100
	Tiramisu ( Tiramisu)	100 - 120
	Vanilla French	20 - 30
	Walnut ( quả óc chó/ quả hồ đào)	70 - 100

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>PREMIUM 50 - bột kem</b>	50
2	<b>BASE CESAR 100 - bột kem</b>	70
3	<b>SUGAR - đường trắng</b>	170
4	<b>MILK - sữa tươi không đường</b>	1000
5	<b>Setina (Chống chảy)</b>	10
6	<b>Lactocream - Tạo béo</b>	35
7	<b>Degel Mix 60 - phụ gia làm cứng</b>	60
8		<b>gr/ 1 kg Mix</b>
	Banana ( chuối)	80 - 100
	Blueberry ( việt quất)	80 - 100
	Blackberry ( nho đen )	80 - 100
	Biscotto (cookie) ( Biscotto)	80 - 100
	Blue bubble gum( kẹo cao su xanh)	60 - 80
	Caramel ( Ca ra men)	60 - 80
	Cherry ( Anh đào)	60 - 80
	Coconut ( dừa)	100 - 150
	Forest Berries ( quả rừng)	80 - 100
	Green Apple C ( táo xanh)	80 - 100
	Hazelnut cream ( hạt dẻ)	100 - 120
	Kiwi ( ki wi )	80 - 100
	Malaga C ( Rhum)	100 - 120
	Mango ( xoài)	80 - 120
	Melon ( dưa gang )	100 - 120
	Mint C ( bạc hà)	50 - 80
	Blood Orange ( cam đỏ )	80 - 100
	Passionfruit ( chanh leo)	80 - 100
	Peanut ( lạc, đậu phộng)	100 - 120
	Peach ( đào)	100 - 120
	Pineapple ( dứa )	40 - 60
	Chocolate ( sô cô la)	120 - 150
	Raspberry ( mâm xôi)	60 - 80
	Almond ( hạnh nhân rang)	100 - 120
	Strawberry C ( Dâu tây)	80 - 100
	Tiramisu ( Tiramisu)	100 - 120
	Vanilla French	20 - 30
	Walnut ( quả óc chó/ quả hồ đào)	70 - 100

**Note: điều chỉnh theo quy định trên nhãn hộp**

### Quy trình:

- 1 Cắt sữa tươi trước cho vào thùng
- 2 Cân bột kem nền, đường đổ vào thùng có sữa
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn xong, để vào Tủ đông 5 phút, rồi cho vào máy
- 6 Sau 5 phút để tủ đông, lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào khay để tủ đông 8 - 12 h

Ghi chú: Dùng Setina cho vào máy xay sinh tố cùng ít sữa đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

<b>X</b>	Fresh fruits ( Trái cây tươi)	<b>250 - 350</b>
	Fresh Strawberry ( dâu tươi)	<b>250 - 350</b>
	Fresh Mango ( dâu tươi)	<b>250 - 350</b>
	Fresh Melon( dưa tươi)	<b>250 - 350</b>
	Fresh Durian ( sầu riêng tươi)	<b>250 - 350</b>
	Fresh Apple ( táo tươi)	<b>250 - 350</b>



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**

## SOFT GELATO - RUBICONE ( Kem tươi bằng bột kem cứng )

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>BASE CESAR 100 - bột kem</b>	110
2	<b>SUGAR - đường trắng</b>	100
3	<b>MILK - sữa tươi không đường</b>	1000
4	<b>Setina (Chống chảy)</b>	10
5	<b>Lactocream - Tạo béo</b>	35
6	<b>Degel Mix 60 - phụ gia làm cứng</b>	60
7		<b>gr/ 1 kg Mix</b>
	Banana ( chuối )	80 - 100
	Blueberry ( việt quất )	80 - 100
	Blackberry ( nho đen )	80 - 100
	Biscotto ( cookie ) ( Biscotto )	80 - 100
	Blue bubble gum( kẹo cao su xanh )	60 - 80
	Caramel ( Ca ra men )	60 - 80
	Cherry ( Anh đào )	60 - 80
	Coconut ( dừa )	100 - 150
	Forest Berries ( quả rừng )	80 - 100
	Green Apple C ( táo xanh )	80 - 100
	Hazelnut cream ( hạt dẻ )	100 - 120
	Kiwi ( ki wi )	80 - 100
	Malaga C ( Rhum )	100 - 120
	Mango ( xoài )	80 - 120
	Melon ( dưa gang )	100 - 120
	Mint C ( bạc hà )	50 - 80
	Blood Orange ( cam đỏ )	80 - 100
	Passionfruit ( chanh leo )	80 - 100
	Peanut ( lạc, đậu phộng )	100 - 120
	Peach ( đào )	100 - 120
	Pineapple ( dứa )	40 - 60
	Chocolate ( sô cô la )	120 - 150
	Raspberry ( mâm xôi )	60 - 80
	Almond ( hạnh nhân rang )	100 - 120
	Strawberry C ( Dâu tây )	80 - 100
	Tiramisu ( Tiramisu )	100 - 120
	Vanilla French	20 - 30
	Walnut ( quả óc chó/ quả hồ đào )	70 - 100

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>PREMIUM 50 - bột kem</b>	60
2	<b>SUGAR - đường trắng</b>	100
3	<b>MILK - sữa tươi không đường</b>	1000
4	<b>Setina (Chống chảy)</b>	10
5	<b>Lactocream - Tạo béo</b>	35
6	<b>Degel Mix 60 - phụ gia làm cứng</b>	60
7		<b>gr/ 1 kg Mix</b>
	Banana ( chuối )	80 - 100
	Blueberry ( việt quất )	80 - 100
	Blackberry ( nho đen )	80 - 100
	Biscotto ( cookie ) ( Biscotto )	80 - 100
	Blue bubble gum( kẹo cao su xanh )	60 - 80
	Caramel ( Ca ra men )	60 - 80
	Cherry ( Anh đào )	60 - 80
	Coconut ( dừa )	100 - 150
	Forest Berries ( quả rừng )	80 - 100
	Green Apple C ( táo xanh )	80 - 100
	Hazelnut cream ( hạt dẻ )	100 - 120
	Kiwi ( ki wi )	80 - 100
	Malaga C ( Rhum )	100 - 120
	Mango ( xoài )	80 - 120
	Melon ( dưa gang )	100 - 120
	Mint C ( bạc hà )	50 - 80
	Blood Orange ( cam đỏ )	80 - 100
	Passionfruit ( chanh leo )	80 - 100
	Peanut ( lạc, đậu phộng )	100 - 120
	Peach ( đào )	100 - 120
	Pineapple ( dứa )	40 - 60
	Chocolate ( sô cô la )	120 - 150
	Raspberry ( mâm xôi )	60 - 80
	Almond ( hạnh nhân rang )	100 - 120
	Strawberry C ( Dâu tây )	80 - 100
	Tiramisu ( Tiramisu )	100 - 120
	Vanilla French	20 - 30
	Walnut ( quả óc chó/ quả hồ đào )	70 - 100

### Quy trình:

- 1 Cắt sữa tươi trước cho vào thùng
- 2 Cân bột kem nền, đường đổ vào thùng có sữa
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn xong, để vào Tủ đông 5 phút, rồi cho vào máy
- 6 Sau 5 phút để tủ đông, lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào khay để tủ đông 8 - 12 h



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**

Ghi chú: Dùng Setina cho vào máy xay sinh tố cùng ít sữa đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

## RECIPE FOR YOGURT SOFT - RUBICONE (kem chua )

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Yogasoft M - bột kem Yogurt	1350
2	MILK - sữa tươi không đường	4000
3	Base Premium 50 (bột nền béo)	100
4	Setina (Chống chảy)	40
	<b>Túi 1,35 kg</b>	
<b>5</b>		<b>gr/ 1 kg Mix</b>
	Blueberry ( viet quất)	80 - 100
	Blackberry ( nho đen )	80 - 100
	Cherry ( Anh đào)	80 - 100
	Forest Berries ( quả rừng)	80 - 100
	Green Apple C ( táo xanh)	80 - 100
	Kiwi ( ki wi )	80 - 100
	Mango ( xoài)	80 - 120
	Melon ( dưa gang )	100 - 120
	Mint C ( bạc hà)	30 - 40
	Orange ( cam )	100 - 120
	Passionfruit ( chanh leo)	80 - 90
	Peach ( đào)	100 - 120
	Pineapple ( dứa )	40 - 60
	Raspberry ( mâm xôi)	60 - 80
	Strawberry C ( Dâu tây)	80 - 90



No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Yogafrozen - bột kem Yogurt	1500
2	MILK - sữa tươi không đường	5000
3	Base Premium 50 (bột nền béo)	100
4	Setina (Chống chảy)	40
	<b>Túi 1,6 kg</b>	
<b>5</b>		<b>gr/ 1 kg Mix</b>
	Blueberry ( viet quất)	80 - 100
	Blackberry ( nho đen )	80 - 100
	Cherry ( Anh đào)	80 - 100
	Forest Berries ( quả rừng)	80 - 100
	Green Apple C ( táo xanh)	80 - 100
	Kiwi ( ki wi )	80 - 100
	Mango ( xoài)	80 - 120
	Melon ( dưa gang )	100 - 120
	Mint C ( bạc hà)	30 - 40
	Orange ( cam )	100 - 120
	Passionfruit ( chanh leo)	80 - 90
	Peach ( đào)	100 - 120
	Pineapple ( dứa )	40 - 60
	Raspberry ( mâm xôi)	60 - 80
	Strawberry C ( Dâu tây)	80 - 90



**Note: điều chỉnh theo quy định trên nhãn hộp**

**Quy trình:**

- 1 Cắt sữa tươi trước cho vào thùng
- 2 Cân bột kem nền, đường đổ vào thùng có sữa
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn xong, để vào Tủ đông 5 phút, rồi cho vào máy
- 6 Sau 5 phút để tủ đông, lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào khay để tủ đông 8 - 12 h

Ghi chú: Dùng Setina cho vào máy xay sinh tố cùng ít sữa đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

Note:

Yogasoft 1,35 kg x 4 lít sữa tươi ko đường  
Yogafrozen 1,6 kg x 6 lít sữa tươi ko đường

<b>X</b>	Fresh fruits ( Trái cây tươi)	<b>350 - 500</b>
	Fresh Strawberry ( dâu tươi)	<b>350 - 500</b>
	Fresh Mango ( dâu tươi)	<b>350 - 500</b>
	Fresh Melon( dưa tươi)	<b>350 - 500</b>
	Fresh Durian ( sầu riêng tươi)	<b>350 - 500</b>
	Fresh Apple ( táo tươi)	<b>350 - 500</b>



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**

## RECIPE FOR SOFT - RUBICONE ( Kem tươi có vị sẵn )

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Soft Chocolate - kem sô cô la	1500
2	SUGAR - đường trắng	0
3	Water - Nước	3500
4	Setina (Chống chảy)	30
Túi 1,5 kg		

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Soft pann white vani - kem vani	1500
2	SUGAR - đường trắng	0
3	Water - sữa tươi không đường	3500
4	Setina (Chống chảy)	30
Túi 1,5 kg		

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Soft Strawberry - kem dâu tây	1500
2	SUGAR - đường trắng	0
3	Water - Nước	3500
4	Setina (Chống chảy)	30
Túi 1,5 kg		

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Soft Durian - kem Sầu riêng	1500
2	SUGAR - đường trắng	0
3	Water - sữa tươi không đường	3500
4	Setina (Chống chảy)	30
Túi 1,5 kg		



### Quy trình:

- 1 Cắt sữa tươi trước cho vào thùng
- 2 Cân bột kem nền, đường đổ vào thùng có sữa
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn xong, để vào Tủ đông 5 phút, rồi cho vào máy
- 6 Sau 5 phút để tủ đông, lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào khay để tủ đông 8 - 12 h

Ghi chú: Dùng Setina cho vào máy xay sinh tố cùng ít sữa đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

Soft chocolate, túi 1,5 kg x 4 lít nước  
 Soft Strawberry, túi 1,5 kg x 4 lít nước  
 Soft pan white Vani, túi 1,5 kg x 4 lít nước  
 Durian, túi 1,5 kg x 4 lít nước



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**

## READY SOFT - RUBICONE ( Kem tươi có vị sẵn )

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>Black hawaii - bột kem carbone</b>	1450
2	<b>SUGAR - đường trắng</b>	0
3	<b>Water - Nước</b>	3000
4	<b>Setina (Chống chảy)</b>	15
<b>Túi 1,45 kg x 8 túi/ cart</b>		
		<b>gr/ 1 kg Mix</b>



No	Ingredients	Quantity (gr)
1	<b>Ready Coconut - bột kem dừa</b>	1200
2	<b>SUGAR - đường trắng</b>	0
3	<b>Milk - Sữa tươi</b>	3000
4	<b>Setina (Chống chảy)</b>	15
<b>Túi 1,2 kg</b>		
		<b>gr/ 1 kg Mix</b>



### Quy trình:

- 1 Cắt sữa tươi trước cho vào thùng
- 2 Cân bột kem nền, đường đổ vào thùng có sữa
- 3 Khấy, đánh đều 3 thứ trên trong thùng
- 4 Cân hương mùi, cho vào trộn đều trong thùng
- 5 Trộn xong, để vào Tủ đông 5 phút, rồi cho vào máy
- 6 Sau 5 phút để tủ đông, lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào khay để tủ đông 8 - 12 h

Ghi chú: Dùng Setina cho vào máy xay sinh tố cùng ít sữa đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

Black Hawaii, túi 1,45 kg x 3 lít nước  
Ready coconut, túi 1,2 kg x 3 lít sữa tươi



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**