

GELATO RECIPE

- 1 Milk/Water

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

RUBICONE
GELATO & PASTRY EST. 1959

No	Ingredients	Quantity (gr)	No	Ingredients	Quantity (gr)	No	Ingredients	Quantity (gr)
1	BASE 50 -bột kem nền	70	1	BASE 100 - bột kem nền	150		NEUTRO - bột kem nền	10
2	SUGAR - đường trắng	80	2	SUGAR - đường trắng	80		SUGAR - đường trắng	150
3	MILK-sữa tươi ko đường	1000	3	MILK-sữa tươi ko đường	1000		WATER - nước lọc	1000
4	Setina - Chống chảy	10	4	Setina - Chống chảy	10		Setina - Chống chảy	10
5	Lactosoft - Tạo dẻo	100	5	Lactosoft - Tạo dẻo	100		Lactosoft - Tạo dẻo	100
		Gr/ 1 kg			Gr/ 1 kg			Gr/ 1 kg
7			7					
	Banana	100		Banana	100		Banana	100
	Blueberry	100		Blueberry	120		Blueberry	100
	Blackberry	100		Blackberry	120		Blackberry	100
	Blue Bubbe Gum	60		Blue Bubbe Gum	60		Blue Bubbe Gum	60
	Bon Bon R	120		Bon Bon R	120		Bon Bon R	120
	Caramel	100		Caramel	100		Caramel	100
	Cherry	70		Cherry	70		Cherry	70
	Café	80		Café	120		Café	80
	Coconut	80		Coconut	80		Coconut	80
	Forest Berries	100		Forest Berries	120		Forest Berries	100
	Green Apple	100		Green Apple	120		Green Apple	100
	Hazelnut	150		Hazelnut	150		Hazelnut	150
	Kiwi	80		Kiwi	80		Kiwi	80
	Malaga C / Rhum	120		Malaga C / Rhum	120		Malaga C / Rhum	120
	Mango	100		Mango	100		Mango	100
	Melon	120		Melon	120		Melon	120
	Mint	50		Mint	50		Mint	50
	Mulberry	120		Mulberry	120		Mulberry	120
	Passionfruit	80		Passionfruit	80		Passionfruit	80
	Pistachio	150		Pistachio	150		Pistachio	150
	Peach	100		Peach	100		Peach	100
	Pineapple	100		Pineapple	100		Pineapple	100
	Chocolate	150		Chocolate	150		Chocolate	150
	Raspberry	100		Raspberry	120		Raspberry	100
	Strawberry	100		Strawberry	120		Strawberry	100
	Tiramisu	100		Tiramisu	100		Tiramisu	100
	Taro	100		Taro			Taro	100
	Vanilla	30		Vanilla	30		Vanilla	30

Note: Không dùng hương liệu, mà dùng trái cây tươi thì

Fresh fruits (Trái cây tươi)	1000
Fresh Strawberry (dâu tươi)	1000
Fresh Mango (dâu tươi)	1000
Fresh Melon(dưa tươi)	1000
Fresh Durian (sầu riêng tươi)	1000
Fresh Apple (táo tươi)	1000

Quy trình:

- 1 Cho sữa tươi hoặc nước 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 trong 10 phút, đánh 2 lần nghỉ giữa 1 phút
- 6 Để 5 phút trong tủ đông, rồi lấy ra cho vào máy chạy
- 7 Kem làm xong, cho vào tủ cấp đông nhanh 8-12 phút

NOTE: Dùng Setina / Softygel cho vào máy xay đánh tan ra trước khi trộn cùng bột, đường, sữa, hương

TADAVINA

VUAKEM

www.tadavina.com - www.vuakem.com

T: **0916 819 888 - 0986 883 888**