

CÔNG THỨC LÀM KEM GELATO - RUBICONE (tham khảo tại VUAKEM)

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	BASE CESAR 100 - bột kem	100
2	SUGAR - đường trắng	100-200
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Setina (Chống chảy)	15
6	Lactocream - Tạo béo	35
8	Base Cream - kem tươi Base	150
9		gr/ 1 kg Mix
	Banana (chuối)	50 - 90
	Blueberry (việt quất)	80 - 100
	Blackberry (trái ngắy/quả rừng đen)	50 - 100
	Biscotto (cookie flavor) (Biscotto)	80 - 100
	Caramel (Ca ra men)	40 - 60
	Cherry (Anh đào)	80 - 100
	Coconut (dừa)	80 - 100
	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)	30 - 50
	Orange (cam)	100 - 120
	Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
	Peanut (lạc, đậu phộng)	100 - 120
	Peach (đào)	100 - 120
	Pineapple (dứa)	40 - 60
	Chocolate (sô cô la)	100 - 130
	Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
	Almond (hạnh nhân rang)	100 - 120
	Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
	Tiramisu (Tiramisu)	100 - 120
	Vanilla French	40 - 50
	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

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	PREMIUM 50 - bột làm kem	50
2	SUGAR - đường trắng	100-200
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Setina (Chống chảy)	15
6	Lactocream - Tạo béo	35
8	Base Cream - kem tươi Base	150
9		gr/ 1 kg Mix
	Banana (chuối)	50 - 90
	Blueberry (việt quất)	80 - 100
	Blackberry (trái ngắy/quả rừng đen)	50 - 100
	Biscotto (cookie flavor) (Biscotto)	80 - 100
	Caramel (Ca ra men)	40 - 60
	Cherry (Anh đào)	80 - 100
	Coconut (dừa)	80 - 100
	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 Alphonso (xoài)	80 - 120
	Melon (dưa gang)	100 - 120
	Mint C (bạc hà)	30 - 50
	Orange (cam)	100 - 120
	Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
	Peanut (lạc, đậu phộng)	100 - 120
	Peach (đào)	100 - 120
	Pineapple (dứa)	40 - 60
	Chocolate (Chocolate (sô cô la)	100 - 130
	Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
	Almond (hạnh nhân rang)	100 - 120
	Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
	Tiramisu (Tiramisu)	100 - 120
	Vanilla French	40 - 50
	Walnut (quả óc chó/ quả hồ đào)	70 - 100

X	Fresh fruits (Trái cây tươi)	250 - 350
	Fresh Strawberry (dâu tươi)	250 - 350
	Fresh Mango (dứa 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**

CÔNG THỨC LÀM KEM SOFT - RUBICONE (tham khảo tại VUAKEM)

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	BASE CESAR 100 - bột kem	110
2	SUGAR - đường trắng	150
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Setina (Chống chảy)	15
6	Lactocream - Tạo béo	35
8	Base Cream - kem tươi Base	150
9		gr/ 1 kg Mix

Banana (chuối)	50 - 90
Blueberry (việt quất)	80 - 100
Blackberry (trái ngắy/quả rừng đen)	50 - 100
Biscotto (cookie flavor) (Biscotto)	80 - 100
Cherry (Anh đào)	80 - 100
Coconut (dừa)	80 - 100
Forest Berries (quả rừng)	80 - 100
Green Apple C (táo xanh)	80 - 100
Kiwi (ki wi)	80 - 100
Mango Alphonso (xoài)	80 - 120
Melon (dưa gang)	100 - 120
Mint C (bạc hà)	30 - 50
Orange (cam)	100 - 120
Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
Peach (đào)	100 - 120
Pineapple (dứa)	40 - 60
Chocolate (sô cô la)	100 - 130
Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
Tiramisu (Tiramisu)	100 - 120
Vanilla French	40 - 50

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

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	PREMIUM 50 - bột làm kem	60
2	SUGAR - đường trắng	150
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Setina (Chống chảy)	15
6	Lactocream - Tạo béo	35
8	Base Cream - kem tươi Base	150
9		gr/ 1 kg Mix

Banana (chuối)	50 - 90
Blueberry (việt quất)	80 - 100
Blackberry (trái ngắy/quả rừng đen)	50 - 100
Biscotto (cookie flavor) (Biscotto)	80 - 100
Cherry (Anh đào)	80 - 100
Coconut (dừa)	80 - 100
Forest Berries (quả rừng)	80 - 100
Green Apple C (táo xanh)	80 - 100
Kiwi (ki wi)	80 - 100
Mango Alphonso (xoài)	80 - 120
Melon (dưa gang)	100 - 120
Mint C (bạc hà)	30 - 50
Orange (cam)	100 - 120
Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
Peach (đào)	100 - 120
Pineapple (dứa)	40 - 60
Chocolate (Chocolate (sô cô la)	100 - 130
Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
Tiramisu (Tiramisu)	100 - 120
Vanilla French	40 - 50

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**

RECIPE FOR YOGURT SOFT - RUBICONE (tham khảo tại VUAKEM)

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	BASE CESAR 100 - bột kem	110
2	SUGAR - đường trắng	150
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Setina (Chống chảy)	15
6	Lactocream - Tạo béo	35
8	Base Cream - kem tươi Base	150
9		gr/ 1 kg Mix
	Blueberry (viet quất)	80 - 100
	Blackberry (trái ngắy/quả rùng đen)	50 - 100
	Cherry (Anh đào)	80 - 100
	Forest Berries (quả rùng)	80 - 100
	Green Apple C (táo xanh)	80 - 100
	Kiwi (ki wi)	80 - 100
	Mango Alphonso (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

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	PREMIUM 50 - bột làm kem	60
2	SUGAR - đường trắng	150
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Setina (Chống chảy)	15
6	Lactocream - Tạo béo	35
8	Base Cream - kem tươi Base	150
9		gr/ 1 kg Mix
	Blueberry (viet quất)	80 - 100
	Blackberry (trái ngắy/quả rùng đen)	50 - 100
	Cherry (Anh đào)	80 - 100
	Forest Berries (quả rùng)	80 - 100
	Green Apple C (táo xanh)	80 - 100
	Kiwi (ki wi)	80 - 100
	Mango Alphonso (xoài)	80 - 120
	Melon (dưa gang)	100 - 120
	Mint C (bạc hà)	30 - 50
	Orange (cam)	100 - 120
	Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
	Peach (đào)	100 - 120
	Pineapple (dứa)	40 - 60
	Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
	Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
X	Fresh fruits (Trái cây tươi)	350 - 500
	Fresh Strawberry (dâu tươi)	350 - 500
	Fresh Mango (dâu tươi)	350 - 500
	Fresh Melon(dưa tươi)	350 - 500
	Fresh Durian (sầu riêng tươi)	350 - 500
	Fresh Apple (táo tươi)	350 - 500



www.vuakem.com - www.vuakem.net

Hotline: **0916 819 888**