

CÔNG THỨC LÀM KEM CỨNG - GELATO (tham khảo tại Việt Nam)

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Fabfri Nepann 50 - bột kem	50
2	SUGAR - đường trắng	170-200
3	MILK - sữa tươi không đường	1000
4	Cream - kem thực vật	6-10
5	Glucose - đường cải, ít ngọt	60
9		gr/ 1 kg Mix
	Apricot C (mơ)	70 - 100
	Banana (chuối)	50 - 90
	Bilberry (nham lê / dâu rừng)	80 - 100
	Blackberry (trái ngậy/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
	Coffee Costa D'Oro (Cà phê Costa)	80 - 100
	Forest Berries (quả rừng)	80 - 100
	Grape (nho)	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
	Pana Pana (vani béo)	100 - 120
	Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
	Peanut (lạc, đậu phộng)	100 - 120
	Peach (đào)	100 - 120
	Pear (lê)	100 - 120
	Pineapple (dứa)	40 - 60
	Pink Guava (ổi hồng)	100 - 120
	Pomegranate (lựu)	100 - 120
	Prontociocc (Chocolate (sô cô la)	100 - 130
	Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
	Roasted Almond (hạnh nhân rang)	100 - 120
	Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
	Tiramisu (Tiramisu)	100 - 120
	Vanilla Bourbon (va ni la B)	40 - 50
	Vanilla tahiti (va ni la Tahì)	30-50
	Walnut (quả óc chó/ quả hồ đào)	70 - 100
	White Chocolate (sô cô la trắng)	70 - 90

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Fabfri Frutta	50
2	SUGAR	170-200
3	MILK	1000
4	Vellutina	15
5	Glucose	60
8		gr/ 1 kg Mix
	Apricot C (mơ)	70 - 100
	Banana (chuối)	50 - 90
	Bilberry (nham lê / dâu rừng)	80 - 100
	Blackberry (trái ngậy/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
	Coffee Costa D'Oro (Cà phê Costa)	80 - 100
	Forest Berries (quả rừng)	80 - 100
	Grape (nho)	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
	Pana Pana (vani béo)	100 - 120
	Passionfruit (chanh leo)	60 - 80
	Peanut (lạc, đậu phộng)	100 - 120
	Peach (đào)	100 - 120
	Pear (lê)	100 - 120
	Pineapple (dứa)	40 - 60
	Pink Guava (ổi hồng)	100 - 120
	Pomegranate (lựu)	100 - 120
	Prontociocc (Chocolate (sô cô la)	100 - 130
	Raspberry (mâm xôi)	40 - 70
	Roasted Almond (hạnh nhân rang)	100 - 120
	Strawberry C (Dâu tây)	50 - 80
	Tiramisu (Tiramisu)	100 - 120
	Vanilla Bourbon (va ni la B)	40 - 50
	Vanilla tahiti (va ni la Tahì)	30-50
	Walnut (quả óc chó/ quả hồ đào)	70 - 100
	White Chocolate (sô cô la trắng)	70 - 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

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

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



www.botlamkem.com.vn - www.vuakem.com.vn

Hotline: **0916 819 888**

CÔNG THỨC LÀM KEM TƯƠI VANI

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Vanila - bột kem vani	15000
2	SUGAR - đường trắng	1000
3	MILK - sữa tươi không đường	8000
4	Emulsifier - chất chống chảy	10
9		gr/ 1 kg Mix

No	Ingredients	Quantity (gr)
1	Vanila - bột kem vani	15000
2	SUGAR - đường trắng	1000
3	Water - nước lọc	5000
4	Emulsifier - chất chống chảy	10
8		gr/ 1 kg Mix



www.botlankem.com.vn

Hotline: **0916 819 888 - 0932 819 888 - 0909 891 888 - 0965 219 888**



www.vuakem.com.vn

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7