

טעמים ורצפטורות להכנת גלידה איטלקית (קרם ג'לטו)

1 ליטר בסיס גלידה = 1 ליטר חלב + 50 גרם בסיס ונצ'יה + 200 גרם סוכר

שם המוצר	מתכון
אגוז לוז כהה (נוצ'ולה) - מוצר פרימיום	100 גרם פסטה נוצ'ולה על כל ליטר בסיס קישוט - שברי אגוזי לוז או אגוזי לוז שלמים
וויסקי	80 גרם פסטה וויסקי על כל ליטר בסיס קישוט - פסים של ויסקי פסטה מלמעלה
מאלגה רום צימוקים	80 גרם מלגה על כל ליטר בסיס קישוט - פסטה מלגה או צימוקים מלמעלה
וופר לואקר	80 גרם וופר וריגטו על כל ליטר בסיס קישוט - וופר וריגטו באמצע הגלידה ומלמעלה
קינדר בואנו	80 גרם שוקולד לבן על כל ליטר בסיס וריגטו ג'יו רוק (קינדר בואנו) + קישוט חטיף קינדר בואנו לבן
פיסטוק טהור (מוצר פרימיום)	80-100 גרם פיסטוק על כל ליטר בסיס קישוט - שברי פיסטוק או פיסטוק שלם קלוף
שוקולד חלב	1 שקית ג'יו קקאו + 3 ליטר חלב חם קישוט- שברי שוקולד חלב
שוקולד מריר (מוצר פרימיום)	1 שקית דארק שוקולד + 3 ליטר מים חמים - לערבב היטב לקישוט- מטבעות שוקולד מריר
וניל צרפתי	35 גרם לליטר וניל מגדסקר על כל ליטר בסיס קישוט - פסים דקים של וריגטו וניל מגדסקר

פררו רושה	80 גרם פסטה ג'נדויה על כל ליטר בסיס קישוט - ויריגטו ג'יו רוק (קינדר בואנו)
מסקרפונה פירות יער	40 גרם אבקת מסקרפונה על כל ליטר בסיס קישוט - פירות יער
עוגת גבינה	40 גרם אבקת עוגת גבינה על כל ליטר בסיס קישוט - פירות יער
שוקולד אגוזים	100 גרם של פסטה נוצ'ולה על כל ליטר בסיס + וריגטו ג'יו באמצע הגלידה קישוט- פסים של ג'יו קרמה ואגוזי לוז שבורים מלמעלה
שוקולד לבן פיסטוק	80 גרם פיסטוק פרימיום + 30 גרם פסטת שוקולד לבן על כל ליטר בסיס קישוט - מטבעות שוקולד לבן
קוקוס	100 גרם פסטת קוקוס על כל ליטר בסיס לקישוט- קוקוס לבן טחון חובה. ניתן גם להוסיף קוקוס קלוי

טעמים נוספים - גלידה איטלקית

שומשום	טירמיסו	שוקולד לבן
מסטיק ורוד	קפה	פיסטוק
מסטיק כחול (דרדסים)	מוקה	וניל
עוגיות (ביסקוטינו)	פנקוטה	אגוזי לוז
מנטה	קרמל	אגוזי מלך
שוקולד לבן	רפאלו	בוטנים
		תות

ROYAL

Ice Technologies