

Fagylaltbázisok

Alapoktól az alapokig



Fagylaltbázis választék

A fagylalt legfontosabb kiindulópontja mindig a megfelelő minőségű fagylaltbázis. Az ok igazán egyszerű, a fagylaltbázis egy könnyű, megfelelő alapot képez az igazi olasz fagylaltnak. Ez kölcsönözi a jellegzetes krémes állagot, a selymes ízt, és egyben biztosítja az eltarthatóságát. A Cresco fagylaltalap választéka hosszú évek tapasztalatának eredménye, azonban a termékfejlesztések a mai napig követik a mindenkori trendeket és a piaci igényeket. Ez a sokrétű tapasza-

lat teszi lehetővé, hogy minden igényt kielégítő termékeket kínáljunk. Katalógusunkban a teljes Cresco báziskínálatunkat bemutatjuk, ismertetve jellemző tulajdonságaikat, felhasználásukat, illetve egyedi recept komponens információkat is összegyűjtöttünk, hogy mindenki könnyen megtalálja a neki legmegfelelőbb terméket, hogy kiváló minőségű fagylaltokkal kápráztathassák el vendégeiket.

A Cresco fagylaltalapok előnyei

- » Minden igényt kielégítő, sokoldalú választék
- » Igazi olasz fagylalt egyszerűen
- » Gazdaságos adagolás



Alapoktól az alapokig

A fagyaltalapot, katalógusunkban felhasználási terület, alkalmazás és adagolás szerint kerülnek bemutatásra. A későbbiekben termékenként részletezzük a különböző alapokra vonatkozó információkat, tulajdonságokat.



Felhasználási terület

Tejes bázis:

- » Tejalapú fagyaltokhoz
- » Speciális zsírok a gazdag és krémes állagért

Gyümölcs bázis:

- » Gyümölcsalapú fagyaltokhoz
- » Nagyobb arányú szárazanyag összetétel, a több víz megkötéséért



Hideg és meleg eljárások

Hideg eljárás:

- » A fagyaltalapjainkkal a hideg eljárás ellenére is elérhető ugyanaz a mikrokristályos, selymes szerkezet mint a meleg eljárással készített fagyaltoknál. Olyan fagyaltoknál (gyümölcs), ahol a késztermék színét és ízét a hőkezelés negatívan befolyásolná ott érdemes hideg eljárást alkalmazni.

Meleg eljárás:

- » A melegítés célja, a zsír összetevőinek homogénizálása, amivel a lehető legjobb selymes állagot, szerkezetet érhetünk el. A melegítés egyben hőkezeli az összetevőket ezzel segítve a fagyalt hosszabb minőségi élettartamát.



Adagolás

- » **Fő összetevők:** emulgeálók, stabilizátorok és száraz anyagok
- » **Magasabb adagolású bázisaink:** több alapvető technikai komponenst már tartalmaz a keverék, így kényelmesebb, egyszerűbb a felhasználás

Alacsonyabb adagolású bázisaink:

- » Minél alacsonyabb az adagolás, annál személyre szabhatóbb a receptúra, mivel több komponens szabadon adagolható a termékhez

Univerzális bázisok



Base Unica 100

Semleges ízével és krémes állagával, egységes szerkezetével a Base Unica 100 mind a tejalapú, mind gyümölcsalapú fagyaltok készítéséhez tökéletes megoldást jelent.

Jellemző tulajdonságok:

- » Univerzális alap tej- és gyümölcs fagyaltokhoz
- » Meleg és hideg eljárásokhoz egyaránt
- » Semleges íz

Receptjavaslat:

Bázis: 100 g Tej vagy víz: 1000 g
Cukor: 250 g

Tipp: Tejes fagyaltoknál krémesebb állag eléréséért adagolhat hozzá tejszínt. A gyümölcsfagyaltokhoz a cukor egy részét váltsa ki dextrózzal a lágyabb szerkezetért.

Adatok:

Cikkszám: 3304866

Eljárás: ● ●

Kiszerezés: 1 kg

Adagolás: 100 g/liter

Base Unica Zero

Univerzális bázis krém-, és gyümölcsfagyaltokhoz. Hozzáadott cukor nélkül, alacsony kalóriatartalom. Krémes állag, természetes ízhatás.

Jellemző tulajdonságok:

- » Cukrászkrémekhez is tökéletes választás
- » Hozzáadott cukor nélkül
- » Szárazanyagpótlás: tápióka keményítő, növényi rost
- » Természetes édesítőszer: sztívia

Receptjavaslat:

- Bázis: 1000 g Tej: 2500 g
Ízesítő paszta (cukormentes): 300 g
- Bázis: 1000 g Víz: 1300 g
Gyümölcs (fagyasztott): 1500 g

Tipp: Alkalmazható gyümölcs és tejes fagyaltoknál is.

Adatok:

Cikkszám: 3306375

Eljárás: ●

Kiszerezés: 1 kg

Adagolás: 1000 g/2,5 liter vagy 1000 g/ 1,3 liter



Gyümölcs bázisok

Lyra 50

A Lyra 50 tökéletes bázis, frissítő gyümölcsfagylaltok készítéséhez, melyek nem tartalmaznak tejszármazékokat. A gyümölcsfagylalt alap dúsítható friss és fagyasztott gyümölccsel, Le Gourmet gyümölcspürével, valamint Cresco gyümölcspasztákkal, melyek hozzáadásával különleges és selymes íz érhető el.

Jellemző tulajdonságok:

- » Zsír és tejszármazék mentes
- » Semleges íz
- » Hidrogénezett zsírokat nem tartalmaz
- » Gluténmentes

Receptjavaslat:

Bázis: 50 g Cukor: 280 g
Víz: 1000 g

Tipp: a cukor egy részét helyettesítse dextrózzal, ezzel krémesebb állagot érünk el az édes íz csökkenése nélkül.

Adatok:

Cikkszám: 3306104
Eljárás: ● ●
Kiszerezés: 1 kg
Adagolás: 50 g/liter

Base Confruttissimi

A gyümölcs jellegét már alacsony adagolásnál is kiemeli. Alkalmas szorbék készítéséhez. Próbálja ki különleges Confruttissimi gyümölcskészítményeinkkel kombinálva.

Jellemző tulajdonságok:

- » Alacsony adagolás
- » Azonnal oldódik
- » Semleges íz
- » Citrusrostot tartalmaz

Receptjavaslat:

Bázis: 17-20 g
Víz: 1000 ml

Tipp: A Confruttissimi család gyümölcskészítményeinkel működik a legideálisabban.

Adatok:

Cikkszám: 3306288
Eljárás: ●
Kiszerezés: 1 kg
Adagolás: 50 g/liter

Tejes bázisok



Novarcon 50

Különösen alkalmas selymes állagú fagyaltok készítéséhez. Semleges íze bármely Cresco pasztával harmonizál, kiemelve gazdag jellegét.

Jellemző tulajdonságok:

» Hidrogénezett zsírokat nem tartalmaz

Receptjavaslat:

Bázis: 50 g Tej: 1000 g

Cukor: 225 g

Tipp: dextróz és további szilárd anyagok hozzáadásával krémes és lágy érzetet érhetünk el.

Adatok:

Cikkszám: 3305055

Alkalmazás: ●

Kiszerezés: 1 kg

Adagolás: 50 g/liter



Állományjavítók

Supersoft

Univerzális fagylalt emulgeátor, amely segít kialakítani a fagylalt szerkezetét és térfogatát.

Jellemző tulajdonságok:

- » Kiváló homogén, selymes szerkezetet biztosít
- » Gazdaságos adagolás
- » Megfelel a fagylalt szabvány előírásainak
- » Megakadályozza a kristályosodást

Tipp:

Supersoft a fagyasztás felénél, háromnegyedénél fejti ki igazán a hatását.

Adatok:

Cikkszám: 3100013

Alkalmazás: ● ●

Kiszerezés: 5 kg

Adagolás: 3-6 g/liter

Crefibra

Növényi rost alapú keverék, dúsítja a fagylalt szerkezetét. Sokoldalú termék, mely alkoholt tartalmazó fagylaltok elkészítéséhez is kiváló.

Jellemző tulajdonságok:

- » Növényi rostot tartalmaz
- » Kitűnő szerkezet és ízvilág
- » Szorbék elkészítéséhez is ajánlott

Tipp:

Adagolásának mennyisége a többi fagylalt összetevő szárazanyag és rost tartalmától függ. Felhasználásával dúsítani tudjuk a fagylaltot így beállítva a fagylalt megfelelő állagát.

Adatok:

Cikkszám: 3306145

Alkalmazás: ● ●

Kiszerezés: 1 kg

Adagolás: 20-50 g/liter

Receptösszetevők

Megalkotni a lehető legjobb fagyaltot nem mindig könnyű feladat. A fagyaltbázison túl a többi komponens minősége, adagolása is nagyban befolyásolja a

végeredményt. Ehhez szeretnénk az alábbiaknak egy rövid ismertetőt adni.



Víz:

- » Oldja a cukrot
- » Hígítja a sűrítő anyagokat és lehetővé teszi a zsírok emulzióját

- < 58% víz = lisztes, homokos
- > 68% víz = hideg, kemény



Cukor

- » Édességet kölcsönöz és csökkenti a fagyáspontot
- » Fagyást elősegítő tényező: kevesebb cukor keményebb fagyaltot eredményez

- < 16% cukor = nehéz szerkezet
- > 26% cukor = édes, puha



Zsír

- » Krémesebb állagot és lágy érzetet kölcsönöz a szájbán

- < 3 % zsír = gyenge minőség, száraz
- > 12 % zsír = zsíros



Tej szárazanyagai

- » A tehéntej kb. 88% vizet és mintegy 12% szárazanyagot tartalmaz, ez utóbbit nevezzük a tej szárazanyag-tartalmának. A tej tápértékét természetesen a szárazanyag-tartalom hordozza.
- » Javítja a fagyalt állagát

- < 5 % tej szárazanyag = állaga nem krémés
- > 12% tej szárazanyag = homokos érzet



Egyéb szárazanyag

- » Ez lehet sűrítőanyag, emulgeáló, ízesítő és rost
- » Testes jelleget és viszkozitást ad
- » Csökkenti a jégkristályok hideg hatását
- » Javítja a fagyalt terjedelmét

- < 1 % egyéb szárazanyag = szerkezete nem stabil
- > 5 % egyéb szárazanyag = levegőtlen, túl tömör

Bízunk benne, hogy katalógusunkkal hozzájárultunk ahhoz, hogy Ön is megvalósítsa az igazi „Olasz Gelato érzést”.

A katalógusban felsorolt fagyalt bázisaink legtökéletesebb végeredményéért próbálja ki Cresco fagyalt pasztáinkat, variegatóinkat és Ready Line termékeinket.



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO SPA
Via Faustinella n. 24
25015 Desenzano
del Garda – Italia

Tel. +39 030 26 85 611
www.cresco.it

Martin Braun Kft.
Mészáros u 58/B
1016 Budapest

Tel.: +36 (1) 202 4816
Fax: +36 (1) 202 4817

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu