



Centauro 100

Base au lait
à chaud



Caractéristiques

- Structure crémeuse et chaude au palais.
- Foisonnement élevé.

1 Mise en oeuvre de la base Centauro 100 et ajout de la pâte aromatique cresco au choix

Mélanger le sucre et le lait en poudre à la préparation pour base. Ajouter le lait, la crème liquide, l'améliorant, mélanger au fouet, puis délayer le tout avec un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte aromatique (dosage indiqué dans le tableau ci-dessous) à la préparation de la base et mélanger au mixeur plongeant. Après pasteurisation, une maturation au frais est conseillée pour un meilleur développement des saveurs. Turbiner.

PRÉPARATION DE LA BASE							AJOUT DE LA PÂTE AROMATIQUE	
Base Centauro 100	Sucre	Lait en poudre 0% MG	Lait entier	Crème 35 %	Smuter	Total	Dénomination	Dosage g/kg
100 g	220 g	30 g	1000 g	100 g	10 g	1460 g	Biscotto / Biscuit-Cookies	40-50
							Cacahuète	80-100
							Caffé Arabica / Café Arabica	70-100
							Caramello / Caramel	70-100
							Chewing-gum rose	50-60
							Choc'Or	100-130
							Cioccolato Bianco / Chocolat Blanc	80-100
							Coco / Noix de coco	40-50
							Dulche de Leche / Confiture de lait	40-60
							Menta Verde / Menthe verte	70-100
							Nocciole / Noisette	100
							Nocciole Extra / Noisette Extra 100%	80-100
							Nocciole Piemonte IGP / Noisette du Piémont IGP 100%	80-100
							Nocciomandorlacchio / Noisette - Amande - Pistache	100-130
							Nube Bleue / Chewing-Gum	40-50
							Pistacchio / Pistache	70-100
							Pistacchio Kerman / Pistache Pure Kerman d'Iran 100%	80-100
							Tiramisu (avec mascarpone)	80-100
							Vaniglia Bourbon Madagascar / Vanille Bourbon de Madagascar avec grains	40-50
							Vainilla / Vanille	40-50
							Cacao Noblesse (Poudre)	50-80
							Cocco Di Sulù / Noix de Coco de Sulù (Poudre)	80-100

2 Ajout du marbrage

Incorporer la sauce de marbrage au choix en sortie de turbine en la mélangeant légèrement à la glace pour créer un effet marbré.

SAUCES DE MARBRAGE VARIEGÓ

Dénomination	Dosage g/kg
Amarena	QS
Arancia / Orange	QS
Caramel	QS
Chocomilky & Cereals	QS
Choc'Or (riche en noisettes et biscuits)	QS
Cookies (riche en morceaux de biscuits)	QS
Choco Frizzy (pétillant)	QS
Fragola / Fraise	QS
Gianduia / Gianduja	QS
Macao Fondente / Chocolat Noir	QS
Mango-Maracujá / Mangue-Passion	QS
Milleveli (praliné, crêpes dentelle)	QS
Strawberry & Milk (fraise lactée avec morceaux de fraises)	QS

3 Blocage au froid

Bloquer la glace, idéalement, en surgélateur à -30°C. Conserver à -18°C.



fédère les marques

