



# Venus 100

Base au lait à chaud

## Caractéristiques

- Saveur neutre et fraîche au palais.
- Met en valeur la saveur des pâtes aromatiques.
- Sans graisses végétales hydrogénées.

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

Mélanger le sucre 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 Venus 100	Sucre	Lait entier	Crème 35 %	Smutter	Total	Dénomination	Dosage g/kg
100 g	220 g	1000 g	180 g	20 g	1520 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
						Ciocolato 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
						Nocciola / Noisette	100
						Nocciola Extra / Noisette Extra 100%	80-100
						Nocciola 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.



fedère les marques

