

GELATO SOFT - YOGURT (AROMITALIA)

CÔNG THỨC 1 : 4 lít sữa

Aromitalia

Dal 1942 Ingredienti di Qualità

TT	TP KEM	Gr	Tổng (kg)	
1	Chocolate soft:	1,000		KEM SÔ CÔ LA
	Sữa tươi ko đường	4,000		
	Softygel	25		
	Lactosoft	40		
			5,065	
2	Strawberry soft:	1,500		KEM DÂU TÂY
	Sữa tươi ko đường	4,000		
	Softygel	25		
	Lactosoft	40		
			5,565	
3	Vanilla soft:	1,500		KEM VANILLA
	Sữa tươi ko đường	4,000		
	Softygel	25		
	Lactosoft	40		
			5,565	
4	Yogurt soft:	1,350		KEM SỮA CHUA
	Sữa tươi ko đường	4,000		
	Softygel	25		
	Lactosoft	40		
			5,415	

Hướng dẫn

1. Soft : Thành phần chính của kem gồm đủ bộ kem nền, đường, hương vị trong đó
2. Sữa tươi không đường: Vinamilk/TH-Milk/Mộc Châu/Long Thành/ sữa tươi nhập khẩu
3. Đường kính, đường hạt to, đường ngọt trắng
4. Softygel là phụ gia hạn chế độ chảy của kem, tạo ổn định kem, hạn chế kem bị đá rằm
5. Lactosoft là phụ gia làm tăng độ dẻo dai cho kem Gelato, tạo nên kem ngon hơn
6. Fibrex là chất tăng tuổi thọ cho kem, ăn kem có cảm giác ngon mịn hơn, chắc hơn
7. PASTE - là hương liệu kem, mùi vị kem - tạo ra vị kem, loại kem



- > Cắt sữa tươi đổ vào ca đựng nguyên liệu -> Cắt túi bột kem đổ vào ca đựng sữa tươi
- > Dùng máy đánh bột đánh trộn nguyên liệu trong ca chứa (7 phút chia 2 lần, nghỉ 30 giây)
- > Đổ dung dịch vào máy chạy, bật nút rửa khuấy khoảng 30 giây, rồi trở về chế độ làm kem
- > Kem OK, bơm kem ra, phục vụ cho khách thưởng thức

GELATO SOFT - YOGURT (AROMITALIA)
CÔNG THỨC 2 (5 lít sữa)

Aromitalia
 Dal 1942 Ingredienti di Qualità

TT	TP KEM	Gr	Tổng (kg)	
1	Chocolate soft:	1,000		KEM SÔ CÔ LA
	Sữa tươi ko đường	5,000		
	Base Super 100	100		
	Softygel	30		
	Lactosoft	50		
			6,180	
2	Strawberry soft:	1,500		KEM DÂU TÂY
	Sữa tươi ko đường	5,000		
	Base Super 100	100		
	Softygel	30		
	Lactosoft	50		
			6,680	
3	Vanilla soft:	1,500		KEM VANILLA
	Sữa tươi ko đường	5,000		
	Base Super 100	100		
	Softygel	30		
	Lactosoft	50		
			6,680	
4	Yogurt soft:	1,350		KEM SỮA CHUA
	Sữa tươi ko đường	5,000		
	Base Super 100	0		
	Softygel	30		
	Lactosoft	50		
			6,430	

Hướng dẫn

1. Soft : Thành phần chính của kem gồm đủ bộ kem nền, đường, hương vị trong đó
2. Sữa tươi không đường: Vinamilk/TH-Milk/Mộc Châu/Long Thành/ sữa tươi nhập khẩu
3. Đường kính, đường hạt to, đường ngọt trắng
4. Softygel là phụ gia hạn chế độ chảy của kem, tạo ổn định kem, hạn chế kem bị đá rằm
5. Lactosoft là phụ gia làm tăng độ dẻo dai cho kem Gelato, tạo nên kem ngon hơn
6. Fibrex là chất tăng tuổi thọ cho kem, ăn kem có cảm giác ngon mịn hơn, chất hơn
7. PASTE - là hương liệu kem, mùi vị kem - tạo ra vị kem, loại kem



- > Cắt sữa tươi đổ vào ca đựng nguyên liệu -> Cắt túi bột kem đổ vào ca đựng sữa tươi
- > Dùng máy đánh bột đánh trộn nguyên liệu trong ca chứa (7 phút chia 2 lần, nghỉ 30 giây)
- > Đổ dung dịch vào máy chạy, bật nút rửa khay khoảng 30 giây, rồi trở về chế độ làm kem
- > Kem OK, bơm kem ra, phục vụ cho khách thưởng thức