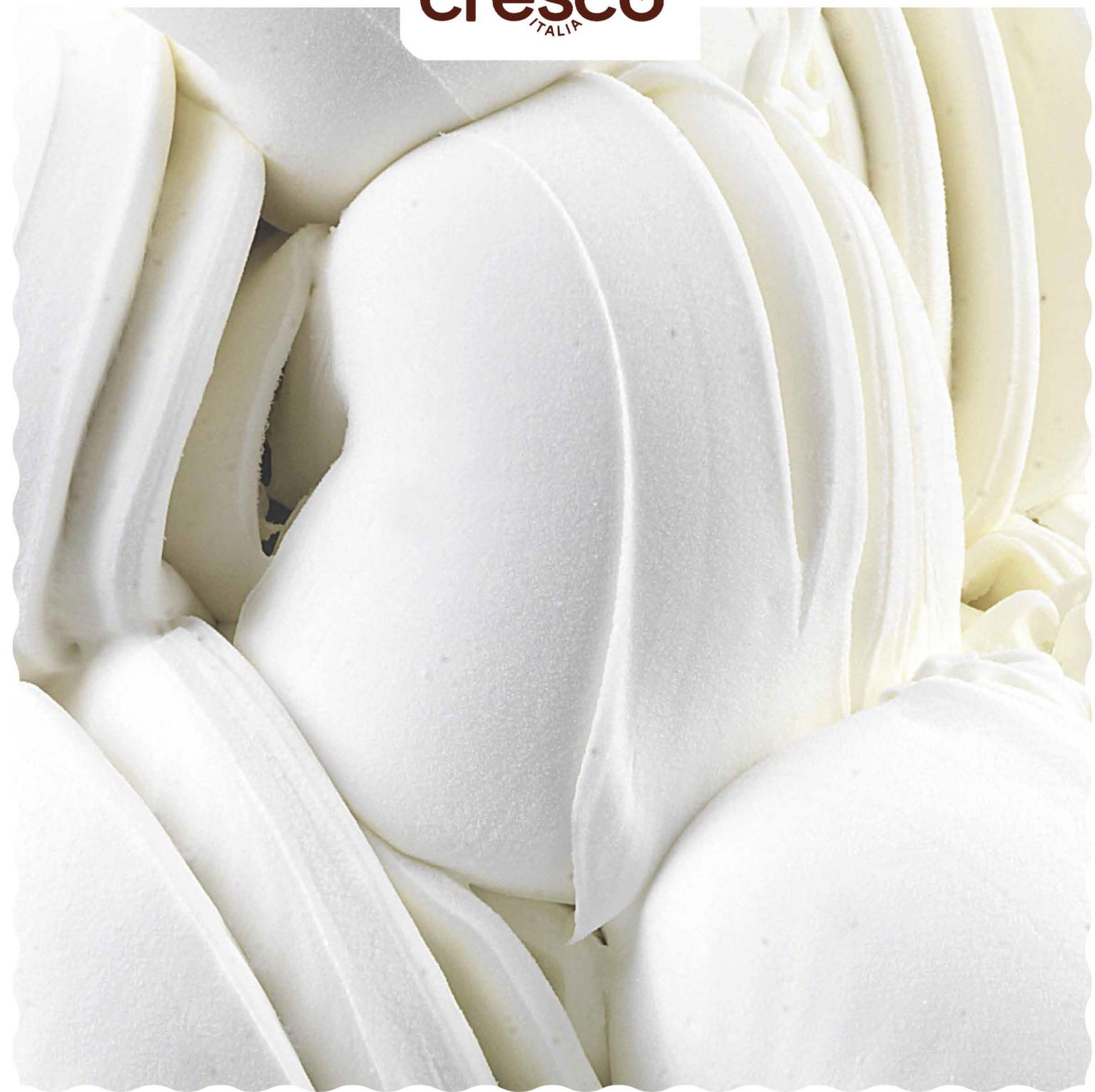


Le Basi

cresco
ITALIA



Basiswissen

Die Basismasse ist der Ausgangspunkt für die einfache Herstellung von handwerklichem Speiseeis. Sie ermöglicht eine luftige, cremige Struktur, ein sanftes Mundgefühl sowie eine lange Haltbarkeit jeder Eiskreation. Das Basen-Sortiment von Cresco Italia ist das Ergebnis langjähriger Erfahrung und enthält

verschiedene Produkte und Produkteigenschaften, die für jede Anforderung die richtige Lösung bieten. Basismassen können nach ihrem Anwendungsgebiet, der Art der Anwendung und ihrer Dosierung unterschieden werden. Erfahren Sie mehr über die speziellen Eigenschaften der einzelnen Merkmale.



Anwendungsgebiet

Milchbasen:

- » Geeignet für die Herstellung von Milchspeiseeis
- » Gekennzeichnet durch spezielle Fette, die sich besonders für die Herstellung reichhaltiger und cremiger Eismassen eignen

Fruchtbasen:

- » Geeignet für die Herstellung von Fruchteis
- » Beinhalten einen höheren Anteil wasserbindender Zutaten für ein angenehmes Mundgefühl



Warme vs. kalte Anwendung

Warme Anwendung:

- » Zusätzlicher Schritt im Rahmen des Herstellungsprozesses, um die enthaltenen Fette bestmöglich aufzulösen und eine homogene Masse zu erhalten

Kalte Anwendung:

- » Für Anwendungen, bei denen keine/kaum Fette enthalten sind, wie beispielsweise Fruchteis, und eine warme Anwendung Farbe und Geschmack beeinflussen würde



Dosierung

- » Grundzutaten einer Eisbase sind Emulgatoren, Stabilisatoren und Trockenstoffe
- » Je höher die Dosierung der Base, desto mehr technische Zutaten sind bereits enthalten und desto einfacher ist die Anwendung
- » Je geringer die Dosierung, desto höher ist der mögliche Personalisierungsgrad, da mehr Komponenten individuell hinzugegeben werden können





Milch- basen

Crescopanna 100

Crescopanna ist die perfekte Basis für leckeres und cremiges Milchspeiseeis durch die enthaltenen Milchfette.

Besondere Merkmale:

- » Enthält Milchfett
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)
- » Ohne gehärtete Fette
- » Ausschließlich natürliche Aromen

Rezeptidee*:

Base: 0,100 kg Milch: 1,000 kg
Zucker: 0,200–0,230 kg Sahne: 0,150 kg

Artikelnummer: 3306147

Anwendung: ● ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,100 kg/l

Venus 50

Venus 50 eignet sich besonders für die Herstellung von Eiskreationen mit angenehm geschmeidiger Struktur.

Besondere Merkmale:

- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)
- » Ohne gehärtete Fette

Rezeptidee*:

Base: 0,050 kg Milch: 1,000 kg
Zucker: 0,250 kg

Tipp: Für ein besonders cremiges Ergebnis fügen Sie zusätzlich Dextrose und weitere Feststoffe hinzu.

Artikelnummer: 3306117

Anwendung: ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,050 kg/l

* Die genauen Mengen und Komponenten sind abhängig von der verwendeten Paste und dem gewünschten Ergebnis. Informieren Sie sich über die „Rezepturbestandteile“ auf der letzten Seite dieser Broschüre, um die optimale Balance der Komponenten zu finden.

● WARME ANWENDUNG
● KALTE ANWENDUNG

Milch- basen



Perfetta 50

Perfetta 50 ist eine hochwertige Base mit Kakaobutter. Mit ihrer angenehm weichen Struktur eignet sie sich hervorragend zur Herstellung von Kreationen im Premium-Bereich.

Besondere Merkmale:

- » Premium Basis mit Kakaobutter
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung) und gehärtete Fette
- » Geeignet für vegetarische Kreationen
- » Ausschließlich natürliche Aromen

Rezeptidee*:

Base: 0,050 kg Milch: 1,000 kg
Zucker: 0,225 kg

Tipp: Für ein besonders cremiges und angenehmes Ergebnis fügen Sie Dextrose und weitere Feststoffe hinzu.

Artikelnummer: 3306140

Anwendung: ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,050 kg/l

Centauro 100

Centauro 100 eignet sich besonders für die Herstellung sehr cremiger Eiskreationen mit hohem Milchanteil.

Besondere Merkmale:

- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

Rezeptidee*:

Base: 0,100 kg Milch: 1,000 kg
Zucker: 0,235 kg

Artikelnummer: 3306113

Anwendung: ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,100 kg/l



Pegaso 250

Pegaso 250 ist in der Anwendung sehr simpel und zeichnet sich durch das bereits enthaltene Milchpulver aus.

Besondere Merkmale:

- » Einfache Anwendung: Milchpulver bereits enthalten
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)

Rezeptidee*:

Base: 0,250 kg Zucker: 0,235 kg
Wasser: 1,000 kg

Artikelnummer: 3306095

Anwendung: ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,250 kg/l

Tucana 10

Tucana 10 ist eine konzentrierte Mischung aus Emulgatoren, Stabilisatoren und perfekt geeignet für sehr technische und individuelle Anwendungen.

Besondere Merkmale:

- » Konzentrat aus Emulgatoren und Stabilisatoren
- » Ideal für die industrielle Fertigung und technische Anwendungen
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung) und gehärtete Fette
- » Ohne Aromen

Rezeptidee*:

Base: 0,010 kg
Mix: 1,000 kg (bestehend aus Milch, Zucker, Sahne und weiteren Trockenstoffen)

Tipp: Durch die hohe Konzentration der Base lässt sich das Grundrezept individuell anpassen.

Artikelnummer: 3304867

Anwendung: ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,010 kg/l

* Die genauen Mengen und Komponenten sind abhängig von der verwendeten Paste und dem gewünschten Ergebnis. Informieren Sie sich über die „Rezepturbestandteile“ auf der letzten Seite dieser Broschüre, um die optimale Balance der Komponenten zu finden.

● WARMER ANWENDUNG
● KALTER ANWENDUNG



Frucht- basen

Lyra 50

Lyra 50 eignet sich hervorragend für die Herstellung von Fruchteis ohne Milchbestandteile. Sie ist geprägt von einer luftigen Struktur für besonders cremiges Fruchteis.

Besondere Merkmale:

- » Ohne Milchbestandteile und Fette
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)
- » Ohne Aromen
- » Geeignet für vegetarische und vegane Kreationen

Rezeptidee*:

Base: 0,050 kg Zucker: 0,280 kg
Wasser: 0,500 kg Früchte: 0,500 kg

Tipp: Tauschen Sie Teile des Zuckers durch Dextrose aus, um bei gleichbleibender Süße eine geschmeidigere Konsistenz zu erhalten.

Artikelnummer: 3306104

Anwendung: ● ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,050 kg/l

Lyra 100

Lyra 100 ist die ideale Base für die Herstellung von cremigem Fruchteis ohne Milchbestandteile. Durch die hohe Dosierung ist sie besonders einfach in der Anwendung.

Besondere Merkmale:

- » Ohne Milchbestandteile und Fette
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung) und gehärtete Fette
- » Ohne Aromen
- » Geeignet für vegetarische und vegane Kreationen

Rezeptidee*:

Base: 0,100 kg Zucker: 0,230 kg
Wasser: 0,500 kg Früchte: 0,500 kg

Artikelnummer: 3306102

Anwendung: ● ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,100 kg/l

Universal- Basis



Base Unica 100

Mit ihrem neutralen Geschmack und ihrer cremigen Konsistenz ist Base Unica 100 die all-in-one Lösung für Frucht- sowie Milcheis und die perfekte Base für den Einstieg in die Eiscreme-Branche.

Besondere Merkmale:

- » Universal Basis geeignet für Frucht- und Milcheis
- » Warme und kalte Anwendung möglich
- » Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (gemäß §9 Zusatzstoffzulassungsverordnung)
- » Ohne Aromen

Rezeptidee*:

Base: 0,100 kg Milch: 1,000 kg
Zucker: 0,250 kg Wasser: 1,000 kg (anstelle von Milch)

Tipp: Für ein cremigeres Milcheis fügen Sie etwas Sahne hinzu. Für eine geschmeidigere Konsistenz bei Frucht- und Milcheis ersetzen Sie Teile des Zuckers durch Dextrose.

Artikelnummer: 3304866

Anwendung: ● ●

Verpackungseinheit: 1,000 kg Beutel

Dosierung: 0,100 kg/l

Besonderheiten

Nahezu endlose Anwendungsmöglichkeiten mit nur einem Produkt. Geeignet für warme und kalte Anwendung, sowie für die Herstellung von Frucht- und Milcheis.

* Die genauen Mengen und Komponenten sind abhängig von der verwendeten Paste und dem gewünschten Ergebnis. Informieren Sie sich über die „Rezepturbestandteile“ auf der letzten Seite dieser Broschüre, um die optimale Balance der Komponenten zu finden.

● WARMER ANWENDUNG
● KALTER ANWENDUNG

Rezepturbestandteile

Im Eisbereich ist es nicht immer einfach, das bestmögliche Resultat in der Anwendung zu erhalten. Zusätzlich zur Basismasse beeinflussen auch andere Rezepturbestandteile das Endergebnis maßgeblich.

Oft reichen jedoch schon kleine Veränderungen, um aus jedem Rezept ein leckeres Eis zu zaubern. Erfahren Sie mehr über die Rezepturbestandteile und ihre Effekte in der Anwendung.



Wasser

- » Löst Zucker und weitere Trockenstoffe
- » Trägt zur Verdünnung der Verdickungsmittel bei und unterstützt die Emulsion von Fetten

< 58 % Wasser = mehlig, sandig
> 68 % Wasser = kalt, hart



Zucker

- » Verleiht Süße
- » Beeinflusst den Gefrierpunkt: je weniger Zucker enthalten, desto härter ist die Konsistenz

< 16 % Zucker = harte Konsistenz
> 26 % Zucker = süß, weich, schwer



Fett*

- » Verleiht einen intensiveren Geschmack, eine cremige Konsistenz sowie ein warmes Mundgefühl

< 3 % Fett = trocken
> 12 % Fett = fettig



Milchtrockenmasse*

- » Gibt dem Eis mehr Struktur
- » Alle Bestandteile der Milch, nachdem Fette und Wasser entzogen wurden

< 5 % Milchtrockenmasse = nicht cremig
> 12 % Milchtrockenmasse = sandig



Trockenmasse

- » Bestehend aus Verdickungsmitteln, Emulgatoren, Aromen und Ballaststoffen
- » Verleiht Volumen und Viskosität
- » Reduziert den kühlenden Effekt von Eiskristallen
- » Erhöht die Streichfähigkeit

< 1 % Trockenmasse = instabil
> 5 % Trockenmasse = zähflüssig, geringer Sauerstoffanteil

* Kein notwendiger Bestandteil für die Herstellung von Fruchteis.
Kann durch die erhöhte Zugabe von Zucker und/oder anderen Feststoffen ersetzt werden.