








Cremini di frutta



Receta por placa frutal en el helado

SABOR	CONFRUTTI NATUR	SMUTER	ALASKA EX. NEUTRO	CRE FIBRA	PASTA FRUTAL (opcional)
 Banana	1.000	300	150		50
 Fresa	1.000	300	120		50
 Frambuesa	1.000	300	120		50
 Fruas del bosque	1.000	300	120		50
 Mango	1.000	300	120		50
 Maracuyá	1.000	300	150	70	50
 Piña	1.000	300	150		50

Producto utilizado:



CONFRUTTI NATUR
Purés de fruta con un contenido del 90% de fruta, libres de aromas, colorantes y conservantes.
Envase - Bolsa aséptica 1 kg x 5 unidades.



SMUTER
Anticongelante y Anticristalizante. Mantiene el helado suave, cremoso y espatulable.



ALASKA EX. NEUTRA
Mix en polvo para elaborar semifrío.
Envase - Bolsa 1 kg x 5 unidades.



CRE FIBRA
Mejorante con base de fibra vegetal especial para helado frutal, consiguiendo un helado más estable aumentando los sólidos.
Envase - Bolsa 1 kg x 10 unidades.

Modo de empleo (igual para todos):

1. Mezclar el CONFRUTTI NATUR (y Pasta Frutal si lo desea) con el SMUTER.
2. Calentar a 40°C.
3. Añadir el AE NEUTRO (y CREFIBRA para el sabor Frutas del bosque).
4. Remover hasta su completa disolución.
5. Verter sobre la capa de helado congelado e introducir la cubeta en el abatidor durante 30 minutos.
6. Repetir el proceso tantas veces como capas desee.



Cremino Clásico
Helado de Yogurt
& Placa Frutas del bosque



Cremino Tropic
Ready Line Fiordilatte
& Placa frutal Maracuyá





Cremino black&white

Helado Cacao Noblesse
& Gelatella Pralinwhite



Cremino & Fruta del amor

Helado Cocco di Sulú
& Placa frutal de Frambuesa

MARTIN BRAUN, S.A.

Pol. Ind. La Serreta.

C/ Montevideo, s/n. Apdo. Postal, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España

Teléfono: +34 968 611 712

info@martinbraun.es • www.martinbraun.es

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPPE

