



AMARANDINA

Producto elaborado en base a Guindas y Cerezas amarenadas de alta concentración en sabor y color para uso en Repostería y Heladería. Se puede utilizar para cubiertas o rellenos de Tortas y Postres en general. En virtud del alto contenido de azúcares en el jarabe, propios del macerado y amarenado de las frutas, se puede emplear para hacer Veteados sobre Helados, Tortas y Postres Helados sin que se congele. Ideal para acompañar el gusto de helado Mascarpone.

Cód: FFP010

Productos a Elaborar:

Calidad Premium

Helado Artesanal

Helado de Crema (Mayor a 6% MG)

Helado de Fruta

Helado de Leche (hasta 6% MG)

Helado Semi Industrial

Postre Lácteo

Postre semifrío

Sin Gluten

Variegatos

Dosis de uso: 50 a 60 g/kg de helado

Forma de Preparación:

A Mano

Agregado en Frío Exclusivamente

Cada Kg. de este producto rinde: 20 kg de helado

Presentaciones:

UFP010-5 Balde 5 Kg.

UFP010-CX12 Caja 12x 400g

UFP010-23 Balde x 23 kg



Receta Crema Helada Premium sabor Mascarpone

Usando la Base Blanca Artesanal UF810 y Pasta Sabor Mascarpone UFP056

Línea: *Heladería Artesanal*

Producto a Elaborar: *Helado de Crema (Mayor a 6% MG)*

Forma de Preparación: *En Caliente*

Fabricadora de Helados Artesanales

Familia de Productos Basso: *SABORIZANTES*

BASES

Crema Helada Premium sabor Mascarpone

Fuente: [Laboratorios Basso S.A.](#)

Rendimiento

7 kg de helado

Ingredientes

Ingredientes	1000 g	Kg ⁷
LPEntera	38,4	0,27
Leche fluida	611	4,28
Crema	119,9	0,839
Azúcar	130,1	0,910
Dextrosa	16,4	0,120
Base UF810	34,2	0,240
Pasta Mascarpone UFP056	50	0,350
	1000	7,000

Preparación

1. Elaborar una premezcla con los productos secos (incluyendo la **Base UF810**) y agregar esta preparación con agitación a la mezcla de crema y leche.
2. Pasteurizar. Así se consigue la base blanca que luego se saborizará. Enfriar.
3. Agregar la Pasta sabor Mascarpone en forma de hilo sobre la preparación bien fría y con buena agitación.
4. Pasar por al fabricadora de Helados Artesanales

LABORATORIOS BASSO S.A.

Av. Australia 2674 (C1296ABH) - Ciudad de Buenos Aires - Argentina
 (+54 11) 4303 0496 / 4302 3627 - laboratorios@basso-sa.com.ar



Receta Mousse Helado - Varios sabores

Elaborados con Estabilizantes para Mousse Helado Basso. Textura inigualable

Línea: *Heladería Artesanal*

Producto a Elaborar: *Mousse Helado*

Forma de Preparación: *En Frío*

Fabricadora de Helados Artesanales

Familia de Productos *ESTABILIZANTES*

Basso: *MOUSSE HELADO*

Mousse Helado del sabor a elección

Fuente: [Laboratorios Basso S.A.](#)

Rendimiento

1,450 kg de helado

Ingredientes

Leche entera fluida	1 litro
Leche en polvo entera	50 g
Azúcar	300 g
Estabilizante Mousse Helado Basso del sabor elegido*	100

Preparación

1. Pasteurizar la mezcla de leche fluida, leche en polvo y azúcar. También se puede sustituir la leche por crema de leche en la proporción deseada. Enfriar.
2. Agregar el Polvo **Estabilizante para Mousse Helado Basso** y agitar hasta su total disolución
3. Dejar en reposo la preparación en frío durante 30 minutos.
4. Pasar por Fabricadora de helado, conservar y expender como los demás helados

*excepto chocolate que lleva 120g/litro de leche

* para el sabor Base, utilizar además de 8 a 9 g de Saborizante Basso en polvo - [ver variantes](#)

LABORATORIOS BASSO S.A.

Av. Australia 2674 (C1296ABH) - Ciudad de Buenos Aires - Argentina
(+54 11) 4303 0496 / 4302 3627 - laboratorios@basso-sa.com.ar