

**TEXTURA Y SABOR
CONSISTENTE**

PERFECTO EQUILIBRIO

RESULTADO ÓPTIMO



INGREDIENTES AUTÉNTICOS ITALIANOS

PreBase

BASES PARA POSTRES CON GELADOS



HELADO SUAVE



GELATO/SORBETTO



PALETAS

¿QUÉ SON?

Las bases PreGel son bases en polvo fundamentales en la elaboración del gelato, sorbetto y helado suave. Son efectivas y de gran utilidad.

Las bases de leche de PreGel son ideales para crear postres congelados artesanales y cremosos a base de leche. Con el uso de estas bases obtendrá resultados consistentes en sabor, textura y apariencia en la vitrina. Para saborizar y optimizar sus creaciones use las Pastas Tradicionales y Fortefrutto® de PreGel.

Las Bases de Fruta de PreGel son ideales para preparar postres congelados artesanales y refrescantes a base de frutas. Todas las bases de fruta son para proceso en frío, pero también pueden ser utilizadas en proceso en caliente. Para saborizar use frutas frescas, puré de fruta, las pastas Fortefrutto® de PreGel, o en combinación.

BASES PREGEL PARA PROCESO EN CALIENTE:

El gelato o helado elaborado con estas bases a través del proceso en caliente resultan con un sabor más dulce y realzan los sabores añadidos.

Pasos:

- Calentar la base antes de colocar la mezcla en el mantecador
- Primero, caliente la leche en el pasteurizador de 35°C a 40°C
- Después, añada los sólidos y mezcle bien
- Una vez que la mezcla alcance los 85°C, enfriar a 4°C y dejarla reposar por un máximo de 72 horas
- Remover la cantidad necesaria de mezcla del pasteurizador.
- Y añadir el Fortefrutto® o la Pasta Tradicional de PreGel de su elección como saborizante, mezclar bien antes de colocar la mezcla en el mantecador
- Decorar el gelato con Arabeschi® de PreGel (opcional)

BASES PREGEL PARA PROCESO EN FRÍO:

Son la respuesta para los heladeros que requieren de un método de alto rendimiento, sin comprometer el sabor y la calidad del producto final. La formulación de estas bases la hacen microbiológicamente seguras, lo que permite eliminar el paso de calentamiento de la mezcla ahorrando así tiempo y dinero.

Pasos:

- Mezclar todos los ingredientes rigurosamente
- Reposar la mezcla por 40 minutos en el refrigerador
- Procesar la mezcla en el mantecador

GELATO Y SORBETTO ARTESANAL:



Base de PreGel + agua o leche + Estabilizante/Mejorador de Estructura + Saborizantes Fortefrutto®, Pastas Tradicionales de PreGel

¿POR QUÉ LAS BASES PREGEL?

- Simplifican el proceso de elaboración, solo requieren del elemento líquido y de azúcares
- Permiten la personalización de recetas con las Pastas Tradicionales y los Fortefrutto® de PreGel
- Balancean la mezcla en términos de estabilizantes, emulsionantes, sólidos, grasas y azúcares
- Facilitan el equilibrio correcto de la mezcla, el cual es indispensable para obtener un gelato óptimo en dulzura, textura y consistencia
- Ofrecen resultados consistentes y textura cremosa
- Ofrecen alternativas para clientes con preferencias alimentarias: veganas, sin gluten, libre de lácteos, sin azúcar añadido, endulzadas con fructosa y Stevia
- Reducen el tiempo de elaboración
- Extensa vida útil
- Fáciles de almacenar, no necesitan ser refrigeradas

¿POR QUÉ LOS SUPER SPRINTS DE PREGEL?







- Mezclas instantáneas, completas y saborizadas en polvo, para elaborar gelato, sorbetto, helado suave o helado
- Estas mezclas contienen el sabor y los sólidos necesarios en perfecto equilibrio
- Únicamente requieren de agua o leche
- Para proceso en frío
- De fácil uso, reducen el tiempo de elaboración y el costo de mano de obra capacitada
- Produce resultados consistentes
- Disponibles en sabores deliciosos de frutas y de cremas
- Ofrecen opciones sin azúcar añadido
- Fáciles de almacenar, no necesitan ser refrigeradas
- De extensa vida útil

GELATO Y SORBETTO INSTANTÁNEOS:



Super Sprint de PreGel + agua o leche

NOTAS IMPORTANTES ACERCA DEL PRODUCTO:

 DOSIS PARA GELATO Y HELADO SUAVE	 ALMACENAMIENTO	 EMPAQUE	 RENDIMIENTO PARA GELATO	 RENDIMIENTO PARA HELADO SUAVE	 VIDA ÚTIL DE LAS BASES
Varía de 50g a 150g por litro de leche o agua	Conserve a temperatura fresca y seca de 15°C a 20°C	8-12 bolsas de 1.5 kg a 2 kg	1-11 (vasquetas de 5 litros)	30-440 porciones de (120 g) por bolsa	De 24 a 36 meses