

# GELATO SOFT - YOGURT



**Aromitalia**  
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

GELATO & PASTRY EST. 1959

1959 2019

TT	TP KEM	Gr	Tổng (kg)	KEM
1	<b>Black Hawaii soft (Rubicone)</b>	1,450		<b>THAN TRE</b>
	Fresh Milk	4000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>5,485</b>	
2	<b>Chocolate soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>SÔ CÔ LA</b>
	Fresh Milk	5000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>6,535</b>	
3	<b>Durrian soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>SẦU RIÊNG</b>
	Fresh Milk	3500		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>5,035</b>	
4	<b>Pecan soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>HỒ ĐÀO</b>
	Fresh Milk	4000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>5,535</b>	
5	<b>Pistachio soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>HẠT DẼ CƯỜI</b>
	Fresh Milk	4000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>5,535</b>	
6	<b>Strawberry soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>DÂU TÂY</b>
	Fresh Milk	6000		
	Neutro	15		
	Setina / Softygel	25		
			<b>7,540</b>	
7	<b>Vanilla soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>VANILLA</b>
	Fresh Milk	6000		
	Neutro	15		
	Setina / Softygel	25		
			<b>7,540</b>	
8	<b>Yogasoft (Rubicone)</b>	1,350		<b>SỮA CHUA</b>
	Fresh Milk	5,000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>6,385</b>	

Hướng dẫn

1. Neutro : Thành phần chính của kem gọi là bột kem nền, xương kem
  2. Sữa tươi không đường: TH-Milk/Mộc Châu/Long Thành/ sữa tươi nhập khẩu
  3. Bột kem tươi có vị kem sẵn gồm đầy đủ thành phần bên trong
  4. Setina/Softygel là phụ gia hạn chế độ chảy của kem, tạo ổn định kem, hạn chế kem bị đá rậm
- > 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)  
-> Rót NL vào máy kem tươi, bật nút rửa để bơm kem, đổ ngược lại 1 lít rồi trở về chế độ làm kem  
-> Kem OK, bơm kem ra, phục vụ cho khách thưởng thức



WWW.TADAVINA.COM - TEL: 0916 819 888 - 0915 883 888

# GELATO SOFT - YOGURT



GELATO & PASTRY EST. 1959



**Aromitalia**  
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

TT	TP KEM	Gr	Tổng (kg)	KEM
1	<b>Black Hawaii soft (Rubicone)</b>	1,450		<b>THAN TRE</b>
	Water	4,000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	20		
			<b>5,480</b>	
2	<b>Chocolate soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>SÔ CÔ LA</b>
	Water	4,000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	20		
			<b>5,530</b>	
3	<b>Durrian soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>SẦU RIÊNG</b>
	Water	3,500		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	20		
			<b>5,030</b>	
4	<b>Pecan soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>HỒ ĐÀO</b>
	Water	4,000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	20		
			<b>5,530</b>	
5	<b>Pistachio soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>HẠT DẼ CƯỜI</b>
	Water	4,000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	25		
			<b>5,535</b>	
6	<b>Strawberry soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>ĐẬU TÂY</b>
	Water	5,000		
	Neutro	15		
	Setina / Softygel	20		
			<b>6,535</b>	
7	<b>Vanilla soft (Rubicone)</b>	1,500		<b>VANILLA</b>
	Water	5,000		
	Neutro	15		
	Setina / Softygel	20		
			<b>6,535</b>	
8	<b>Yogasoft (Rubicone)</b>	1,350		<b>SỮA CHUA</b>
	Water	4,000		
	Neutro	10		
	Setina / Softygel	20		
			<b>5,380</b>	

Hướng dẫn

1. Neutro Base : Thành phần chính của kem gọi là bột kem nền, xương kem

2. Nước lọc : Aquafina, nocwcs lọc bình khác, nước lọc cây lọc

3. Bột kem tươi có vị kem sẵn gồm đầy đủ thành phần bên trong

4. Setina/Softygel là phụ gia hạn chế độ chảy của kem, tạo ổn định kem, hạn chế kem bị đá rằm

-> 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)

-> Rót NL vào máy kem tươi, bật nút rửa để bơm kem, đổ ngược lại 1 lít rồi trở về chế độ làm kem

-> Kem OK, bơm kem ra, phục vụ cho khách thưởng thức



WWW.TADAVINA.COM - TEL: 0916 819 888 - 0915 883 888