



Att tillverka EGEN glass?





EGENTILLVERKAD glass ÄR absolut DEN bästa!

Inget slår en nygjord glass med din egen kombination av smak och topping.

Vi på KåKå har arbetat professionellt med glass för konditorer sedan 2008 och har hjälpt en många kunder att utveckla sin verksamhet och blivit lönsamma med glasstillverkning.

Vi hjälper till med allt från uppstart till nya idéer och smakkombinationer.

Vi är alltid uppdaterade gällande trender och smaker och tveka inte att fråga våra experter om råd.

Vi finns för våra kunder och hjälper dig även efter att du startat med din tillverkning. Vi har marknadens största sortiment av smaker och topping från bland annat Italiens ledande glassråvaruproducent Fabbri 1905.

Och självklart har vi kurser samt marknadsföringshjälp så att du kan utveckla din verksamhet på bästa sätt med vår hjälp.

Vi önskar dig lycka till med din glassförsäljning!



Hur gör MAN glass?

STEG 1

Det finns två sätt att framställa glass och ett sätt för sorbet. Det finns varm och kall bas. Den kalla glassbasen passar utmärkt vid mindre produktion med snabb omsättning och den andra, varmbas, där man använder sig av en pastörisator. Denna bas värms upp till 85°C, innan den kyls ner, därmed blir den stabilare, fylligare och har en längre hållbarhet i glassdisken. Till fruktglass, sorbet använder man en egen bas som är kallblandad, alternativt uppvärmd till 50°C.

STEG 2

När basen är blandad och fått mogna så är det dags att tillsätta smak. Vi har ett 60-tal olika varianter från compounder till frysta fruktpuréer, olika nötpastor och choklader. Vi har självklart även klassiska glassmaker som Romrussin, Stracciatella och Karamell mm. När man smakat av glassen så häller man blandningen i glassmaskinen, och här ska det ta ca 8-10 min, innan glassen har frusit för bästa resultat. Desto längre tid i maskinen desto större iskristaller bildas. När glassen är klar tömmer man ut den i breda eller smala kantiner. Här har man möjlighet att själv sätta sin touch på glassen genom att tillsätta olika topping, choklader och dekorationer. Bara fantasin sätter gränser!

STEG 3

Sätt in glassen i frys, det skall helst vara en chockfrys som går ner till -40°C för bästa resultat, då det fortfarande finns lite vätska som behöver frysas. Ska man sätta glassen direkt i exponeringsdisken räcker det med 10-12 min, annars kan man låta den stå lite längre. Vill man fylla 1/2 litersbägare är det samma princip, men låt den då stå i frysen minst 30 minuter.





GLASSbaser

VIT GLASSBAS

2600 g	Mjök 3%
500 g	Grädde 40%
120 g	Skummjökspulver
580 g	Socket
60 g	Dextros (druvsocket)
140 g	Nevepann 50C

Basen innehåller: Socket 17,3%, Fett 7%

GUL GLASSBAS

2400 g	Mjök 3%
320 g	Grädde 40%
140 g	Skummjökspulver
500 g	Socket
120 g	Dextros (druvsocket)
140 g	Nevepann 50C
360 g	Äggula

Basen innehåller: Socket 16,7%, Fett 7,9%

PASTÖRISERADE GLASSBASER

Värm mjölken till ca 40°C. Väg upp alla torra ingredienser, socket, mjölkpulver, stabilisator, dextros och blanda dem. Tillsätt sedan dessa i den varma mjölken. När blandningen sedan är 45°C tillsätter man grädden. Till den gula basen även äggulan. Värm sedan allt till 85°C och kyl snabbt till 4°C. Om man kör en kall bas (Nevepann 50F), så blandar man först mjök och grädde och sedan blandar man i de torra ingredienserna med en stavmixer. Låt mogna ca 20 minuter.

Observera! Gul bas måste pastöriseras!



SORBET

SORBETBAS

1 liter	Vatten
2000 g	Fruktpuré (10% socket)
750 g	Socket
130 g	Nevefrutta
Ev. 10 g	Jilk
Ev. 80 g	Växtfiber

Värm upp vattnet till 50°C tillsammans med socket och Nevefrutta, alternativt blanda kallt. Tillsätt fruktpuré och blanda med en stavmixer. Låt mogna cirka 20 minuter.

MJUKGLASS PÅ ETT NYTT SÄTT MJUKSORBET

1900 g	Vatten
4000 g	Fruktpuré (10% socket)
1550 g	Socket
250 g	Nevefrutta
200 g	Delipaste smak
30 g	Jilk

Blanda de torra ingredienserna och mixa ner dem i vattnet. Tillsätt sedan fruktpuré och Delipaste smak. Låt mogna cirka 20 minuter.

MJUKGLASS

6 liter	Mjök
1,5 liter	Grädde
800 g	Delipaste smak
1300 g	Socket
375 g	Nevepann 50F (Kall)

Blanda de torra ingredienserna och mixa sedan ner dem i mjölken. Tillsätt sedan grädde och smak. Låt mogna cirka 20 minuter.

Observera! Detta kräver en mjukglassmaskin som klarar småfrukt eller nötbiter!
Alternativt sila noga genom en finmaskig sil.





Att TÄNKA på

- För en kantin, är 4 kg bas plus smak lagom.
- Delipaste, är smaker som man tillsätter doseras mellan 35-150 g per kg vit eller gul bas
- Delipaste finns både som sockerbaserad smak t ex frukt och Pannacotta, och som oljebaserad smak med t ex nötter, mandel och choklad.
- Tillsätter man en sockerbaserad smak så tillsätter man lika delar med mjölk 3%. Exempelvis: 4 kg vit bas, 400 g Delipaste Pannacotta och 400 g mjölk 3%, för att kompensera sockret som gör glassen mjukare. Om man tycker att glassen blir för hård så minskar man mjölken, eller åt andra hållet glassen blir för lös då ökar man mjölken.
- Tillsätter man en oljebaserad smak så kompenserar man det med druvsocker, då oljan gör glassen hårdare och druvsockret gör glassen mjukare. Exempelvis: 4 kg vit bas, 400 g Delipaste Hasselnöt, 50 g druvsocker. Om man fortfarande tycker glassen är för hård så ökar man druvsockret eller minskar om den är för lös.
- Fruktpuré (frost) innehåller 10% socker.





Hjälper dig att lyckas

*Är du intresserad av att
börja tillverka glass?
Kontakta KåKå på info@kaka.se
eller läs mera på www.kaka.se*