

INSPIRACIJA
U K U S
KOMBINACIJA

3 DREIDOPPEL

Gelato

SADRŽAJ:



1. Baze za sladoled

3 - 5



2. Paste za izradu sladoleda na mlečnoj bazi

6 - 17



3. Paste za izradu sladoleda na vočnoj bazi

18 - 21



4. PRONTO koncept

22 - 26



5. Vešto kombinovano

27 - 28



6. Soft sladoledi

29 - 30



7. Desertni prelive i dekoracije

31 - 34



8. Dodaci za izradu sladoleda

35

Baze za sladoled



1. Baze za sladoled

TRIBELLA 100	4
TRIRAPIDO 50	4
TRIFRUTTA 50	5





TRIBELLA 100

MLEČNA BAZA ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
1,000 l	Mleko 3,5 % masnoće
220 g	Šećer
100 g	TRIBELLA 100

Uputstvo za rad:

Pomešati šećer i bazu **TRIBELLA 100**. U sve suve sastojke dobro umešati mleko i ostaviti bazu da bubri oko 20 min. Baza se može pripremati hladnim ili toplim postupkom.

 10 kg



TRIRAPIDO 50

MLEČNA BAZA ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
1,000 l	Mleko 3,5 % masnoće
210 g	Šećer
100 g	MELLA WHIP pavlaka
50 g	TRIRAPIDO 50
40 g	Obrano mleko u prahu
20 g	Dekstroza
5 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Sve suve komponente: šećer, dekstrozu i bazu **TRIRAPIDO 50** sjediniti i pomešati. Mleko, pavlaku i **OVALETTE VOLUMINA NEUTRO** povezati u homogenu masu. U pripremljenu masu umešati suve sastojke i ostaviti da bubri oko 20 minuta. Baza se može pripremati hladnim ili toplim postupkom.

 2,5 kg

TRIFRUTTA 50

VOĆNA BAZA ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
1.000 l	Voda
290 g	Šećer
50 g	TRIFRUTTA 50
30 g	Dekstroza

Uputstvo za rad:

Pomešati šećer, dekstrozu i bazu **TRIFRUTTA 50**. Dodati toplu vodu, dobro izmešati i ostaviti da bubri oko 20 min.

 2,5 kg



Mlečni sladoledi



2. Paste za izradu sladoleda na mlečnoj bazi

VANILA	7
PISTACIO 100	8
MARSHMALLOW	9
COOKIES	10
MARZIPAN	10
QUACOTTA	11
JOMIX	11
ORAH	12
LEŠNIK	12
CREME BRULEE	13
KAFA	13
KOKOS	14
DELFINO BLUE	14
KARAMELA	15
MALAGA	15
CHERRY COLA	16
MENTA	16
BRESKVA	17



VANILA

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
20 g	GELATOP VANILLA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP VANILU**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 1 kg



PISTACHIO 100

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
100 g	PASTAROM PISTACHIO 100

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **PASTAROM PISTACHIO 100**. Dobro izmešati i zamrznuti.

 1 kg



MARSHMALLOW

Količina	Sastojci
1,000 l	Mleko sa 3,5% mlečne masti
210 g	Šećer
100 g	MELLA WHIP (pavlaka)
60 g	PASTE MARSHMALLOW
50 g	TRIRAPIDO 50
40 g	Obrano mleko u prahu
20 g	Dekstroza
5 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:
Pomešati praškaste sastojke. Dodati tečne sastojke i sve dobro izmešati. Neka mešavina za sladoled odleži 15 minuta i nakon toga zamrznite. Nakon zamrzavanja prošarati sa oko 60 g preliva **MARMORIA JAGODA PRELIV** i ukrasiti sa oko 30 g **DEKOR MINI MARSHMALLOW**.

KIT MARSHMALLOW sadrži:

Količina	Proizvod
1 x 5 kg	GELATOP MARSHMALLOW
2 x 1,2 kg	GELATOP JAGODA
3 x 1 kg	DEKOR MINI MARSHMALLOW
	Uputstvo za rad
	Kvačica za vreću

Dekoracija:

60 g	MARMORIA JAGODA PRELIV
30 g	DEKOR MINI MARSMALLOW





COOKIES

Količina	Sastojci
1,000 l 50 g	Mlečna baza GELATOP COOKIES

Dekoracija:

Po želji	MARMORIA COOKIES
----------	-------------------------

Uputstvo za rad:

U pripremljenu bazu dodati **GELATOP COOKIES** i dobro homogenizovati. U gotov sladoled lagano umešati **MARMORIA COOKIES**.

Pakovanja:

GELATOP COOKIES:  5 kg

MARMORIA COOKIES:  3 kg



MARZIPAN

Količina	Sastojci
1,000 l 60 g	Mlečna baza GELATOP MARZIPAN

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP MARZIPAN**. Dobro izmešati i zamrznuti.

 5 kg

QUACOTTA

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
100 g	GELATOP QUACOTTA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP QUACOTTA**-u. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.



2,5 kg



JOMIX

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
30 - 50 g	GELATOP JOMIX

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP JOMIX**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.



2,5 kg





ORAH

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
100 g	GELATOP ORAH

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP ORAH**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 5 kg



LEŠNIK

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
60 - 80 g	GELATOP LEŠNIK
12,5 g	Dekstroza

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP LEŠNIK** i dekstrozu. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 5 kg

CREME BRULEE

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
40 - 60 g	GELATOP CREME BRULEE

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP CREME BRULEE**. Dobro izmešati i zamrznuti.

 3 kg



KAFA

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
40 g	PASTAROM KAFA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **PASTAROM KAFU**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 1 kg





KOKOS

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
100 g	GELATOP KOKOS

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP KOKOS**. Dobro izmešati i zamrznuti.

 5 kg



DELFINO BLUE

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
50 g	GELATOP DELFINO BLUE

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP DELFINO BLUE**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 5 kg

KARAMELA

Količina	Sastojci
1,000 l 60 - 70 g	Mlečna baza GELATOP CARAMEL

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP CARAMEL**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 5 kg



MALAGA

Količina	Sastojci
1,000 l 80 - 100 g	Mlečna baza GELATOP MALAGA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP MALAGU**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 5 kg





CHERRY COLA

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
100 g	GELATOP CHERRY COLA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP CHERRY COLU**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 3 kg



MENTA

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
30 g	GELATOP MENTA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP MENTU**. Dobro izmešati i nakon toga zamrznuti.

 3 kg

BRESKVA

Količina	Sastojci
1,000 l	Mlečna baza
100 g	GELATOP BRESKVA

Uputstvo za rad:

U bazu dodati **GELATOP BRESKVU**. U gotov sladoled pri istakanju lagano umešati i dekorisati **MARMORIA BRESKVA** prelivom.

 5 kg



Voćni sladoledi



3. PASTE za izradu sladoleda na voćnoj bazi

ZMAJEVO VOĆE	19
JAGODA	20
LIMUN	20
ŠUMSKO VOĆE	21
BANANA	21



ZMAJEVO VOĆE VOĆNI SLADOLED

Količina	Sastojci
1,000 l	Voda
250 g	Šećer
60 g	GELATOP ZMAJEVO VOĆE
60 g	Dekstroza
50 g	TRIFRUTTA 50
20 g	Sok limuna
5 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Pomešati praškaste sastojke. Dodati tečne sastojke i sve dobro izmešati. Ostaviti da bubri 15 minuta i nakon toga zamrznuti.





JAGODA

Količina	Sastojci
1,800 l	Voda
1,200 g	Jagoda, duboko smrznuta/sveža
810 g	Šećer
150 g	TRIFRUTTA 50
120 g	GELATOP JAGODA
9 g	Sok od limuna
10 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Pomešati šećer, glukozu, voćnu bazu **TRIFRUTTA 50** i dodati vodu uz mešanje. Nakon toga dodati pire duboko smrznute ili sveže jagode, **GELATOP JAGODU**, sok od limuna i **OVALETTE VOLUMINA NEUTRO**. Dobro izmešati i ostaviti da bubri 10 minuta, nakon toga zamrznuti.

Prilikom istakanja iz mašine lagano umešati i dekorisati sa **MARMORIA JAGODA** prelivom.

 5 kg



LIMUN

Količina	Sastojci
2,400 l	Voda
650 g	Šećer
600 g	Sok od limuna
150 g	TRIFRUTTA 50
80 g	GELATOP LEMON PURO
40 g	Glukoza u prahu
35 g	Invertni šećer
12 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Pomešati šećer, glukozu, voćnu bazu **TRIFRUTTA 50** i dodati vodu uz mešanje. Nakon toga dodati **GELATOP LEMON PURO**, sok od limuna, invertni šećer i **OVALETTE VOLUMINA NEUTRO**. Dobro izmešati. Ostaviti da bubri 10 minuta i nakon toga zamrznuti.

 2,5 kg

ŠUMSKO VOĆE

Količina	Sastojci
1,500 l	Voda
1.000 g	Šumsko voće, duboko smrznuto ili sveže
680 g	Šećer
130 g	TRIFRUTTA 50
70 g	GELATOP ŠUMSKO VOĆE
30 g	Glukoza
20 g	Invertni šećer
20 g	Sok od limuna
10 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Pomešati šećer, glukozu, voćnu bazu **TRIFRUTTA 50** i dodati u vodu uz mešanje. Nakon toga dodati pire duboko smrznutog ili svežeg šumskog voća, **GELATOP ŠUMSKO VOĆE**, sok od limuna, invertni šećer i **OVALETTE VOLUMINA NEUTRO**. Dobro izmešati. Ostaviti da bubri 10 minuta i nakon toga zamrznuti.

 3 kg



BANANA

Količina	Sastojci
1,500 l	Voda
1.000 g	Sveže banane (pire)
650 g	Šećer
130 g	TRIFRUTTA 50
80 g	Sok od limuna
60 g	PASTAROM BANANA
40 g	Invertni šećer
5 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Pomešati šećer i voćnu bazu **TRIFRUTTA 50** i dodati vodu uz mešanje. Nakon toga dodati pire sveže banane, **PASTAROM BANANU**, sok od limuna, invertni šećer i **OVALETTE VOLUMINA NEUTRO**. Dobro izmešati. Ostaviti da bubri 10 minuta i nakon toga zamrznuti.

 1 kg



PRONTO koncept



4. PRONTO KONCEPT

PRONTO DARK CHOCOLATE	23
SEAHORSE	24
PRONTO SALTED CARAMEL	25
PRONTO BOMBON ZELENE JABUKE	26



PRONTO DARK CHOCOLATE

PROIZVOD SA BAZOM ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
2,600 l	Voda oko 50 °C
1.750 g	PRONTO DARK CHOCOLATE

Uputstvo za rad:

Pomešati 1 vrećicu **PRONTO DARK CHOCOLATE** sa 2,6 l vode temperature i ostaviti da odstoji 20 minuta. Staviti mešavinu u aparat i zamrznuti.



1,75 kg



SEAHORSE

PROIZVOD SA BAZOM ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
3,000 l	Mleko 3,5 % masnoće
1.200 g	SEAHORSE KIT 10003

Uputstvo za rad:

Pomešati 1 vrećicu **SEAHORSE KIT** sa 3 l mleka i ostaviti da bubri oko 15 minuta. Pri istakanju iz mašine umešati i dekorisati po želji crvenim pucketajućim kristalima.

KIT :



6 x 1,2 kg PRONTO SEA HORSE



1,5 kg DECOR CRACKEL CRYSTAL



PRONTO SALTED CARAMEL PROIZVOD SA BAZOM ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
3,000 l	Mleka, 3,5% masnoće
1.285 g	PRONTO SALTED CARAMEL

Uputstvo za rad:

Pomešati 1 vrećicu (1,285 kg) **PRONTO SALTED CARAMEL** sa 3 l mleka i ostaviti da bubri oko 15 minuta.

 1,285 kg



PRONTO BOMBON ZELENE JABUKE

PROIZVOD SA BAZOM ZA SLADOLED

Količina	Sastojci
1,200 g	PRONTO BOMBON ZELENE JABUKE
2,800 l	Voda
20 g	OVALETTE VOLUMINA NEUTRO

Uputstvo za rad:

Pomešati **PRONTO BOMBON ZELENU JABUKU** i vodu. Dobijenu masu ostaviti oko 15 minuta da nabubri. Nakon toga staviti u aparat i zamrznuti.

Savet:

Kako bi poboljšali kremastu strukturu sladoleda dodati 20 g **OVALETTE VOLUMINA NEUTRO**.

 1,2 kg



Vešto kombinovano



5. Vešto kombinovano

AUTUMN DREAM	28
ČOKO-KOKOS	28
ČOKO-MINT	28
NUGAT	28
KINDER	28
TRILEĆE	28

Dobri ukusi su još bolji ukoliko ih kombinujete na pravi način. Naše najbolje kombinacije i proizvode koje smo za njih koristili, pogledajte na sledećoj strani.



KOMBINACIJA



AUTUMN DREAM



ČOKO - KOKOS



ČOKO - MINT



NUGAT



KINDER



TRILEĆE

NOSILAC UKUSA



GELATOP ORAH



GELATOP KOKOS



GELATOP MENTA



MELLA NUT



TRIRAPIDO 50



GELATOP COOKIES

TRUNKA DO SAVRŠENSTVA



MARMORIA AMARENA CHERRY



MARMORIA GIANDUIA



OVALETTE ICE COCOA



MARMORIA GIANDUIA



CREMA MAGICA



DEKOJEL CARAMEL



MARMORIA GIANDUIA



OVALETTE ICE COCOA



LIST NANE



KROKANT OD LEŠNIKA



COOKIE DOUGH



BELA ČOKOLADA

Soft sladoledi



6. Soft sladoledi

PREMIUM CHOKO SOFT	30
PREMIUM SOFT SA UKUSOM VANILE	30





PREMIUM SOFT SA UKUSOM VANILE

Količina	Sastojci
2,000 - 2,200 l 1.000 g	Voda PREMIUM SOFT SA UKUSOM VANILE

Uputstvo za rad:

Pomešati **PREMIUM SOFT SA UKUSOM VANILE** sa vodom. Pustiti da odstoji 30 minuta i staviti u aparat za izradu sladoleda.

 3 kg



PREMIUM CHOKO SOFT

Količina	Sastojci
2,000 - 2,200 l 1.000 g	Voda PREMIUM CHOKO SOFT

Uputstvo za rad:

Pomešati **PREMIUM CHOKO SOFT** sa vodom. Pustiti da odstoji 30 minuta i staviti u aparat za izradu sladoleda.

 3 kg

Desertni prelive i dekoracije



7. Desertni prelive i dekoracije

COOKIE DOUGH MIX	32
CREMA MAGICA	33
OVALETTE ICE COCOA	33
MARMORIA BRESKVA	34
MARMOROA GIANDUIA	34
MARMORIA JAGODA	34
MARMORIA COOKIES	34
MARMORIA AMARENA CHERRY	34
DEKOJEL CARAMEL	34



COOKIE DOUGH MIX

Količina	Sastojci
1,000 l	COOKIE DOUGH MIX
220 g	Ulje
130 g	Voda

Uputstvo za rad:

Sve komponente lagano izmešati u mikseru oko 1 minut, potom mesiti još 3 minuta najvećom brzinom. Na izrađeno testo se po želji mogu dodati kakao, krokant od lešnika, čokoladne bombonice, mrvice... Dodavanje se izvodi u vidu blagog umešavanja pri najmanjoj brzini miksera. Ovako pripremljeno i rashlađeno testo može da se kombinuje sa sladoledom u vidu dekoracije, marmorije, testa za sladolede sendvič tipa itd.

 10 kg



CREMA MAGICA

Uputstvo za rad:

Glatka krema, spremna za upotrebu iznenađujuće konzistencije i intenzivnog ukusa mlečne čokolade i lešnika koja sladoled čini neodoljivim. Koristi se za dekoraciju u vidu finih slojeva ili pak za davanje mramornog efekta.

 5 kg



OVALETTE ICE COCOA

Kakao preliv za dekorisanje sladoleda i deserata. U gotovom proizvodu je u vidu hrskave čokolade što je čini pogodnom za pripremu sladoleda tipa stracciatella, after eight ...

Uputstvo za rad:

Pre primene OVALETTE ICE COCOA rastopiti zagrevanjem kako bi se lako nanosio bilo po površini, unutrašnjim slojevima sladoleda ili pak umakanjem sladoleda.

 10 kg





DESERTNI PRELIVI I DEKORACIJE

Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
MARMORIA BRESKVA	Desertni preliv od breskve	1,2 kg



Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
MARMORIA GIANDUIA	Desertni preliv od lešnika i kakaoa	3 kg



Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
MARMORIA JAGODA	Desertni preliv od jagode	1,2 kg



Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
MARMORIA COOKIES	Čokoladni desertni preliv sa komadićima keksa	3 kg



Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
MARMORIA AMARENA CHERRY	Voćni preliv od amarena višnje	3 kg



Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
DEKOJEL CAMEL	Karamel gel glazura	7 kg

Dodaci za izradu sladoleda



8. Dodaci za izradu sladoleda

Naziv proizvoda	Opis	Pakovanje
OVALETTE VOLUMINA NEUTRO	Emulgator i stabilizator za sladoled, biskvite, kolače	5 kg
KAKAO PRAH	Kakao prah 22 % kakao maslaca	3 kg
MELLA WHIP	Slatka pavlaka	1 l
MELLA BIANCA	Slatka pavlaka	1 l
MLEČNA PAVLAKA	Mlečna pavlaka 31 % mm	1 l



OVLAŠĆENI DISTRIBUTER "DREIDOPPEL 33" SLADOLEDA



SOPRO DOO ZA PROIZVODNJU, PROMET I USLUGE
Somborski put 23, 24000 Subotica, R. Srbija
Tel: 024/ 524-525 i 024/ 533-573
Radno vreme • Ponedjeljak-petak: 8–16č • Subota: 8–13č

PIB: 101748239
MB: 08280932
Email: office@sopro.co.rs
Webshop: www.sopro.co.rs

Referent prodaje:
Kiš Claudio
065/ 510 34 35