



ICENROLL®
THINK · GELATO · DIFFERENT

Manuale operativo

Operating manual

INGREDIENTI

1. Aggiungere alla preparazione latte + preparato in polvere latte, topping, caffè in polvere, zafferano, frutta frullata seguendo le indicazioni di diluizione.
2. Creare degli infusi (te tisane e carcadè etc.) con le quali utilizzare il preparato in polvere latte seguendo le indicazioni di diluizione.
3. Modificare il gusto del latte con sciroppi, cioccolato in polvere e spezie aromi, per poi aggiungere il preparato in polvere latte seguendo le indicazioni di diluizione.
4. Creare con il preparato in polvere latte uno sciroppo concentrato utilizzando 1 litro di acqua tiepida ed un 1 kg di preparato in polvere frutta da utilizzare con prodotti alcolici (aperol-campari), smoothie e succhi di frutta molto densi.
5. Per prodotti molto liquidi come ad esempio: spremuta, limonata, vino etc. sostituirli alla componente acqua nel preparato in polvere frutta.



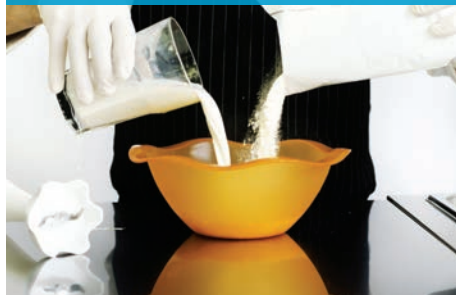
PREPARAZIONE

1. Add to the preparation milk + milk powder mix, topping, coffee powder, saffron and blended fruit, following the dilution instructions.
2. Create herb teas (herb teas and hibiscus tea etc.) with which to use the milk powder mix following the dilution instructions.
3. Change the milk flavour with syrups, chocolate powder and spices, flavourings, before adding the milk powder mix base following the dilution instructions.
4. Using the milk powder mix create a concentrated syrup using 1 litre of lukewarm water and 1 kg of fruit powder mix to be used with alcoholic products (Aperol-Campari), smoothies and very dense fruit juices.
5. For very liquid products such as, for example squeezed fruit juice, lemonade, wine etc.: use them to replace the water component in the fruit powder mix.



6 SEMPLICI MOSSE

STEP 1



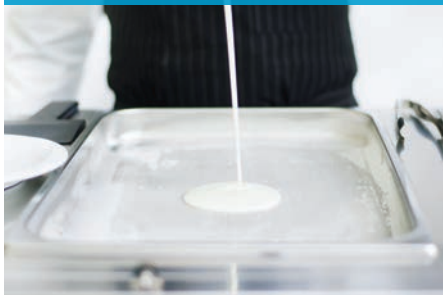
Versare il preparato in polvere latte su 2 litri di latte intero UHT e frullare il tutto (meglio con un mini pimer).

Versare il preparato in polvere latte con 2 litri di acqua tiepida e frullare il tutto (meglio con un mini pimer).

Pour the milk powder mix into two litres of UHT full-cream milk and blend the whole (better using an electric mixer).

Pour the milk powder mix into 2 litres of luke-warm water and blend the whole (better with an electric mixer).

STEP 2



Versare il prodotto con il mestolo in dotazione sulla piastra precedentemente portata a temperatura

Pour the product onto the plate (previously set at the requested temperature) using the ladle provided

STEP 3



Stendere la miscela ottenuta con l'apposito spanditore senza appoggiarlo completamente sulla piastra.

Spread the obtained mix using the spreader supplied without fully resting it on the plate.

STEP 4



Decorare e farcire a piacimento con prodotti di dimensione adeguata alla modalità di servizio.

Decorate and fill as preferred using products of adequate size for the service.

STEP 5



Una volta che il prodotto ha perso lucentezza, (circa 10-30 secondi) creare dei rotolini utilizzando l'apposita spatola. Se il processo risulta difficoltoso, aiutarsi tramite la leva di defrost azionandola per 1-2 secondi.

Once the product has lost its shine, (about 10-30 seconds) create small rolls using the dedicated spatula. If the process proves difficult, make it easier by using the defrost lever for 1-2 seconds.

STEP 6



Servire e decorare a piacimento.

Serve and decorate as preferred.

FRUITS

RECIPES

MELOGRANO | POMEGRANATE



100 g di succo di melograno
50 gr di preparato in polvere frutta

*100 g of pomegranate juice
50 g of fruit powder mix*

FRAGOLA | STRAWBERRY



100 g di succo di fragola
50 g di preparato in polvere frutta

*100 g of strawberry juice
50 g of fruit powder mix*

LIMONE | LEMON



½ limone
100 g di acqua
50 g di preparato in polvere frutta

*½ lemon
100 g of water
50 g of fruit powder mix*

RECIPES CREAM

CAFFÈ | COFFEE



100 g di latte intero Uht
50 g di preparato in polvere latte
½ cucchiaino di caffè solubile

*100 g of Uht full-cream milk
50 g of milk powder mix
½ teaspoon of soluble coffee*

VANIGLIA | VANILLA



100 g di latte Uht intero
2 g di estratto di vaniglia
50 g di preparato in polvere latte

*100 g of Uht full-cream milk
2 g of vanilla extract
50 g of milk powder mix*

TIRAMISÙ



50 g di preparato in polvere latte
100 g latte intero Uht
½ cucchiaino di caffè e Nesquik.

*50 g of milk powder mix
100 g of Uht full-cream milk
½ teaspoon of coffee and Nesquik*

COCKTAIL RECIPES

CAMPARI



50 g di preparato in polvere frutta
50 g di campari
50 g di acqua

*50 g of fruit powder mix
50 g of Campari
50 g of water*

SPRITZ



50 g di preparato in polvere frutta
50 g di spritz
50 g di acqua

*50 g of fruit powder mix
50 g of spritz
50 g of water*

MOJITO



5 g di rum
½ lime
menta fresca
80 g di acqua
50 g di preparato in polvere frutta

*5 g of rum,
½ lime
fresh mint
80 g of water
50 g of fruit powder mix*

RECIPES

SPECIAL

ZAFFERANO | SAFFRON



100 g latte intero
50 g preparato in polvere latte
½ bustina di zafferano in polvere

*100 g of full-cream milk
50 g milk powder mix
½ bag of powdered saffron*

FORMAGGIO | CHEESE



50 g di latte
20 g di formaggio (scaldare senza far bollire)
35 g di acqua
50 g di preparato in polvere latte

*50 g of milk
20 g of cheese (heat both without boiling)
35 g of water
50 g of milk powder mix*

VINO | WINE



50 g di preparato in polvere frutta
80 g di vino
20 g di acqua

*50 g of fruit powder mix
80 g of wine
20 g of water*

HEALTHY

RECIPES

ACQUA DI ROSA E MIRTILLO ROSE WATER AND BLUEBERRY



90 gr di acqua di rose
50 gr di preparato in polvere frutta
3 mirtilli frullati

*90 gr of rose water
50 gr of fruit powder mix
3 blended blueberries*

LIMONE E ZENZERO LEMON AND GINGER



90 gr di acqua
50 gr di preparato in polvere frutta
½ limone spremuto
5 gr di zenzero

*90 gr of water
50 gr of fruit powder mix
½ squeezed lemon
5 gr of Ginger*

CAROTA E CURCUMA CARROT AND TURMERIC



100 gr di latte
50 gr di preparato in polvere latte
½ carota frullata
2 gr di curcuma

*100 gr of milk
50 gr of of milk powder mix
½ blended carrot
2 gr of Turmeric*

SPECIAL



PEPERONCINO
AVOCADO
PESTO GENOVESE
SALSA BBQ

CHILI PEPPER
AVOCADO
PESTO SAUCE
BBQ SAUCE

COCKTAIL



MOSCOW MULE
WHITE RUSSIAN
GIN FIZZ
BLOODY MARY
SANGRIA

DESSERT



BANANA SPLIT
CHEESECAKE
SORBETTO ALLA FRUTTA
CREMA CATALANA

BANANA SPLIT
CHEESECAKE
FRUIT SORBET
CATALAN CREAM

GOURMET



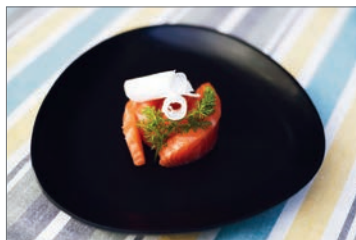
CHAMPAGNE E FRAGOLE
PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO
PERE E NOCI
BURRO DI ARACHIDI

CHAMPAGNE AND STRAWBERRIES
PARMIGIANO AND BALSAMIC VINEGAR
PEAR AND NUTS
PEANUT BUTTER

ABBINAMENTI - COMBINATIONS



TONNO, ZENZERO E ORIGANO
TUNA, GINGER AND OREGANO



SALMONE E ANETO
SALMON AND DILL



GAMBERI VIOLA, MANDARINO ED ERBA CIPOLLINA
PURPLE CRAYFISH, MANDARIN AND CHIVES



NUTELLA, BANANA E NOCCIOLINE
NUTELLA, BANANA AND PEANUTS



PERA, PARMIGIANO E ACETO BALSAMICO
PEAR, PARMESAN AND BALSAMIC VINEGAR



VANIGLIA E CIOCCOLATO
VANILLA AND CHOCOLATE



PROSCIUTTO CRUDO, MELONE E MAGGIORANA
PARMA HAM, MELON AND MARJORAM



OSTRICHE, TÈ VERDE E MELOGRANO
OYSTERS, GREEN TEA AND POMEGRANATE



PERE WILLIAMS, NOCI E GORGONZOLA
WILLIAMS PEARS, NUTS AND GORGONZOLA CHEESE

CONSIGLI: METODI DI UTILIZZO

Risulta possibile inoltre caratterizzare le basi con frutta fresca, paste da gelato, topping, caffè d'orzo, tè ed infusi, e tutto ciò che si desidera.

POSSIBILI PROBLEMATICHE:

Se il prodotto congela troppo lentamente e non si arrotola aggiungere pochi grammi di acqua.

Se il prodotto si sgretola aggiungere pochi grammi di polvere.

Come si nota in foto è possibile caratterizzare il servizio delle preparazioni con dei prodotti decorativi frutta, frutta secca, granelle, etc.

PULIZIA E SANIFICAZIONE:

Per effettuare una rapida operazione di pulizia premere verso il basso la leva di defrost, passare sulla piastra della carta tipo scottex e attendere che la macchina torni in temperatura (il simbolo della neve deve smettere di lampeggiare).

Si sconsiglia in questa fase di utilizzare dell'acqua perchè eventuali residui potranno inficiare la produzione della porzione successiva. Terminato di lavorare premere il defrost e passare una spugnetta con una soluzione sanificante al 2%.

ADVICE: METHODS OF USE

Is also possible to characterize the bases with fresh fruit, ice cream pastes, toppings, barley coffee, tea and infusions, and everything that you want.

POSSIBLE PROBLEMS:

If the product freezes too slowly and does not roll, add a few grams of water.

If the product breaks up, add a few grams of powder.

As can be seen in the photos, the served preparations can be decorated with fruit, dried fruit, granules, etc.

CLEANING AND SANITIZATION:

To quick clean, press the defrost lever downwards, clean the plate with Scottex type paper and wait for the machine to reach the desired temperature (the snow symbol must stop flashing). Using water at this stage is not recommended as any residues could prevent the production of the next portion.

After stopping work, press the defrost lever and clean down with a sponge dipped in 2% sanitizing solution.

Fotografa il QR code per visualizzare il video.




Impara le fasi di preparazione e crea il tuo ICE N ROLL.

Iscriviti al nostro canale: [Techfood by Sogabe Srl - Italy](#)



TECHFOOD[®]

HORECA INNOVATIONS 

Techfood by Sogabe srl
Via Spallanzani 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE)
Italia

Tel. (+39) 0522 683 747

info@techfood.it - www.techfood.it

Follow us on 