



www.letra.ir

لسترا لذت بهم بودن

Ice cream powder • Instant drink • Bar & Horeca

02	پودر بستنی قیفی (پایه آب)
03	پودر بستنی قیفی (پایه شیر)
04	خصوصیات استabilایزr موجود در پودر بستنی لترا
05	آماده سازی مخلوط بستنی
06	زمان استراحت مخلوط بستنی
07	ریختن مخلوط بستنی داخل دستگاه
08	ساخت انواع بستنی با وايت بيس
10	نوشیدنی های سرد
12	یخ در بهشت
14	نوشیدنی گرم
16	سیروپ



پایه آب

Vanilla

وانیل

strawberry

توت فرنگی

cantaloupe

طالبی

chocolate

شکلاتی

sorbet Belgian chocolate

سوربتوشکلات بلژیکی

دستور مصرف جهت پایه آب: محتوای بسته را با ۵ لیتر آب آشامیدنی مخلوط نمایید.
و سپس در ادامه فرآیند: مدت ۲ تا ۴ ساعت مخلوط آماده شده را در یخچال نگهداری نمایید مخلوط بستنی بعد از نگهداری داخل دستگاه بستنی‌ساز ریخته شود.

وزن هر بسته سوربتوشکلات بلژیکی ۲۷۰۰ گرم وزن خالص یک کارتون ۱۶۲۰۰ گرم
هر کارتون حاوی ۶ بسته ۲۷۰۰ گرمی

وزن خالص یک کارتون ۱۲۰۰۰ گرم
وزن ناخالص یک کارتون ۱۲۷۲۶ گرم

وزن هر بسته پودربستنی ۲۰۰۰ گرم
هر کارتون حاوی ۶ بسته ۲۰۰۰ گرمی



پایه شیر

Vanilla	وانیل
Strawberry	توت فرنگی
Cantaloupe	طالبی
Chocolate	شکلاتی
Banana	موزی

دستور مصرف جهت پایه آب: محتوای بسته را با ۱۰ لیتر شیر پاستوریزه مخلوط نمایید.
و سپس در ادامه فرآیند: مدت ۲ تا ۴ ساعت مخلوط آماده شده را در یخچال نگهداری نمایید مخلوط بستنی بعد از نگهداری داخل دستگاه بستنی‌ساز ریخته شود.

وزن ناخالص یک کارتون
۱۴۸۲۶ گرم

وزن پاکت
۲۱ گرم

وزن خالص یک کارتون
۱۴۱۰۰ گرم

وزن کارتون
۶۰۰ گرم

وزن محصول
۲۳۵۰ گرم

هر کارتون حاوی ۶ بسته
۲۳۵۰ گرمی

خصوصیات استabilایزر موجود در پودر بستنی لترا

STABILIZER ICE CREAM

برای رسیدن به حداقل هوادهی داخل بستنی در ابتدای ساخت بستنی از هر سیلندر دستگاه بسته به ظرفیت دستگاه چند قیف گرفته و قیفها را داخل مخزن مایع بستنی برگردانید این موضوع به این علت می‌باشد که اوایل روشن شدن دستگاه مایع بستنی بدون هوادهی وارد سیلندر ساخت بستنی می‌گردد.

استabilایزر داخل پودر بستنی لترا باعث هوادهی حداقلی مایع بستنی و سبك شدن بافت بستنی می‌گردد. این نوع استabilایزر باعث جلوگیری از آب شدن زود هنگام بستنی می‌گردد. از خصوصیات دیگر این نوع استabilایزر نیفتادن بستنی از روی قیف می‌باشد.





PREPARATION OF ICE CREAM MIXTURE

اماده سازی مخلوط بستنی

ظروف و سطل مورد استفاده در ساخت مخلوط بستنی باید کاملاً تمیز باشد، در غیر این صورت باعث بالا رفتن بار میکروبی شیر میشود و مخلوط بستنی زود هنگام ترش میشود. اگر از شیر محلی استفاده میکنید باید شیر را حتماً بجوشانید و سپس سریع سرد کنید تا شیر پاستوریزه شود. گرم یا سرد بودن شیر در هنگام مخلوط شدن با پودر بستنی در کیفیت نهایی بستنی تاثیری ندارد. شیر کم چرب یا پرچرب انچنان تاثیری در بافت بستنی لterra ندارد.

برای آماده سازی مخلوط بستنی؛ پودر بستنی را با ۱۰ لیتر شیر مخلوط کنید. برای مخلوط کردن پودر با شیر اول باید شیر را داخل سطل ریخته و بعد پودر را به شیر اضافه کنید. مخلوط کردن پودر بستنی با شیر باید با همزن دستی یا همزن برقی با دور پایین انجام شود تا موجب ایجاد کف در مایع بستنی نشود. همزن باید تازمانی که شکر و بقیه مواد داخل پودر بستنی با شیر کاملاً مخلوط شود ادامه پیدا کند. همزن بیشتر، باعث یکنواختی بیشتر مخلوط بستنی میشود و در نهایت بستنی تولید شده بافت خامه ای و سبک تری خواهد داشت. لازم به ذکر است همزن باید به اراضی انجام شود.

ICECREAM
POWDER

www.letra.ir

لتراء
Pooran Powder Sepahan Co



06

ICE CREAM MIXTURE REST TIME

زمان استراحت مخلوط بستنی

به قوام رسیدن بستنی باعث میشود در زمان ساخت بستنی داخل دستگاه هواي بيشترى داخل بافت بستنی محبوس شود و بستنی آماده شده بافت خامهای تر و نرمتری داشته باشد. نگهداری بيش از ۴ ساعت مایع بستنی داخل يخچال باعث بهبود بيشتر كيفيت بافت بستنی میشود.
طی نشدن زمان استراحت مایع بستنی باعث میشود مخلوط بستنی در هنگام ساخت كامل هوادهی نشود و بافت يخی و سنگين داشته باشد.

استراحت دادن مایع بستنی به دو منظور انجام میشود.
۱. بهتر شدن طعم بستنی ۲. به قوام رسیدن كامل مایع بستنی استراحت دادن مایع بستنی بهتر است داخل يخچال انجام شود تا بار ميكروبی شير بالا نرود.
در مدت زمان استراحت که در بهترین حالت ۴ ساعت میباشد طعم بستنی بهتر شده و بستنی به قوام میرسد.



POURING ICE CREAM INTO THE MACHINE

ریختن مخلوط بستنی داخل دستگاه

قبل از ریختن مایع بستنی داخل دستگاه یک بار دیگر مایع را هم بزنید.
دستگاه بهتر است هرسال سرویس شود تا میزان گاز و بقیه موارد دستگاه
چک شود.

دمای بستنی خروجی از دستگاه فارغ از نوع و ظرفیت و ساخت دستگاه
(ایرانی یا خارجی) باید منفی ۸ درجه سانتی گراد باشد.
در دستگاههای با پاروی پلاستیکی اگر پاروها بیش از حد سائیده شده باشد
کیفیت بافت بستنی پایین می‌آید، و پاروها با توان کمتری بستنی را به خارج
از دستگاه هدایت می‌کنند.
در طول مدت استفاده از تمیز بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید.

برای حفظ کیفیت و سلامت بستنی لازم است دستگاه کاملاً تمیز باشد تا از آلوده شدن
مایع بستنی جلوگیری شود.
اگر دستگاه سوپاپدار باشد به مقدار ۴ میلیمتر سوپاپ دستگاه باید باز شود.
اگر دستگاه پمپدار باشد به دلخواه مقدار هوادهی را تنظیم کنید.
دمای مخزن بالای دستگاه جایی که مایع بستنی ریخته می‌شود، در حالت نرمال باید ۴ درجه
سانتی گراد باشد تا مایع بستنی سرد نگه داشته شود.
در زمان تعطیلی فروشگاه و مواقعي که از دستگاه بستنی گرفته نمی‌شود باید دستگاه
را در حالت نگهداری قرار دهید تا مخزن بالا سرد بماند یا مخلوط را کامل از دستگاه خارج کنید
و در یخچال نگهداری کنید.

WHITE BASE ICE CREAM

Making all kinds of ice cream with white base



ساخت انواع بستنی با وایت بیس

بستنی وانیلی

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر + ۵ گرم وانیل
ابتدا وانیل را با پودر مخلوط کرده و سپس داخل شیر می‌ریزیم و هم میزیم تا
ماع بستنی یکنواخت شود.

بستنی شیر خالص

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر

بستنی نسکافه‌ای

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر + ۱۲۰ گرم نسکافه
ابتدا نسکافه را با شیر مخلوط می‌کنیم و در ادامه پودر را داخل
شیر می‌ریزیم و هم میزیم تا کاملاً یکنواخت شود.

بستنی شیر و خامه

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۹ لیتر شیر + ۱۰۰۰ گرم خامه
ابتدا شیر و خامه را با هم مخلوط می‌کنیم و در ادامه پودر را اضافه کرده
و کاملاً مخلوط می‌کنیم تا ماع بستنی یکنواخت شود.

Lettia

تهیه سورپرتو میوه‌ای با وايت بیس

انواع آب میوه اعم از (زرشک، انار، آبلالو و ...) را می‌توان به مقدار ۱۰ لیتر با وايت بیس مخلوط کرده و بعد از گذشت ۲-۴ ساعت مایع بستنی را داخل دستگاه بستنی‌ساز بریزید.
در صورت استفاده از آبمیوه لازم نیست شیر اضافه گردد.
پالپ آبمیوه‌ها باید صاف شده باشد تا برای سوپاپ و یا پمپ دستگاه مشکل ایجاد نکند.

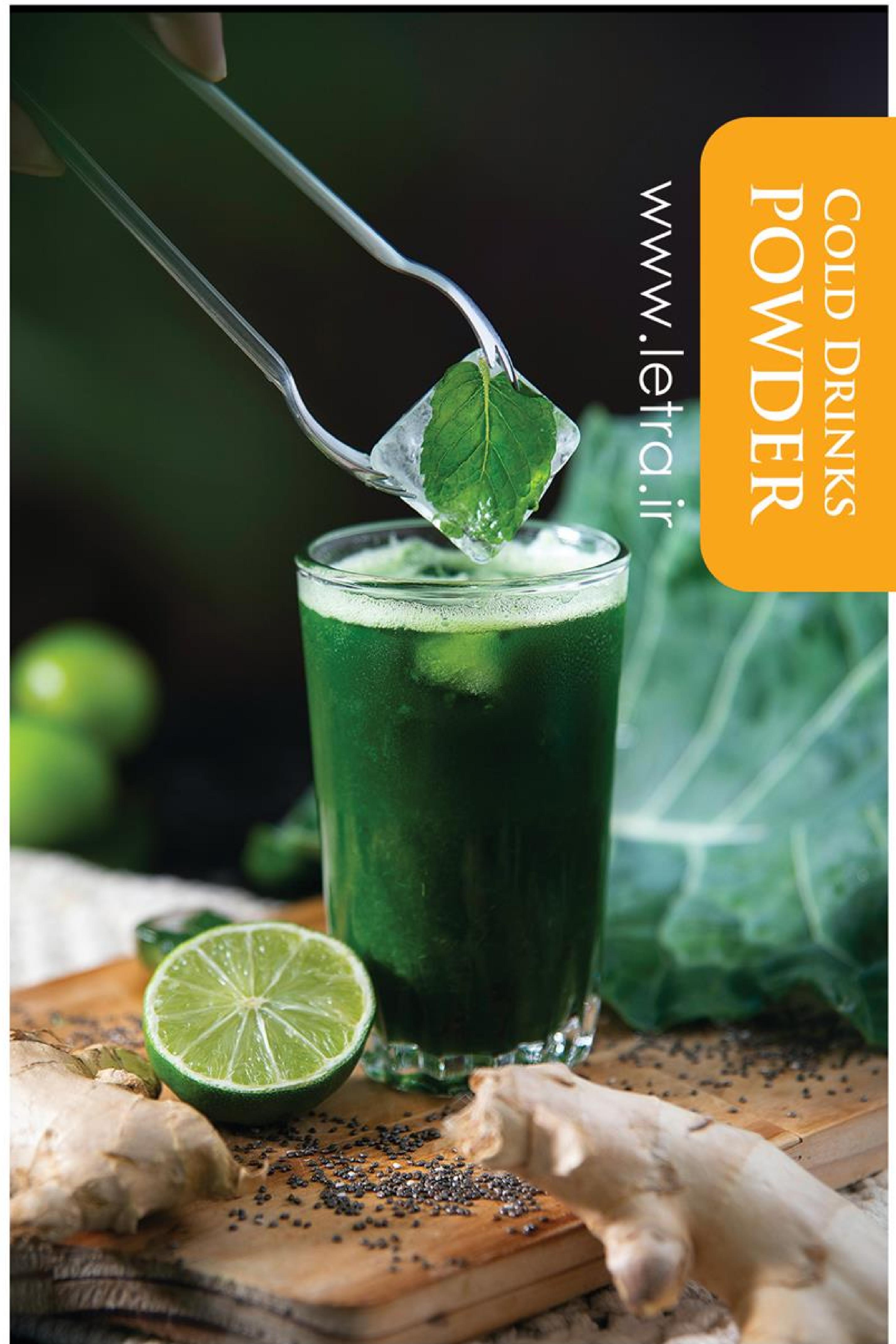
بستنی کاکائویی

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر + ۳۰۰ گرم کاکائو
ابتدا کاکائو را با پودر کاملاً مخلوط می‌کنیم و سپس داخل شیر می‌ریزیم و مایع را هم می‌زنیم تا کاملاً یکنواخت شود.

بستنی زعفرانی

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر + ۳۵ گرم زعفران
زعفران ساییده شده را با مقداری آب ولرم (حدود ۲۰۰ میلی لیتر) مخلوط
می‌کنیم و پس از دم کشیدن زعفران به همراه گلاب به شیر اضافه می‌کنیم
و در ادامه پودر را داخل شیر می‌ریزیم و هم می‌زنیم تا کاملاً یکنواخت شود.
برای خوش طعم شدن بستنی زعفرانی می‌توان ۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم شکر به پودر
بستنی اضافه کرد.





نوشیدنی‌های سرد

Orange	پرتقال
Mojito	موهیتو
Sourcherry	آلبالو
Blueberry	بلوبری
Strawberry	توت فرنگی
Mango	انبه
Pineapple	آناناس
Cantaloupe	طالبی



پودر شربت		
وزن ناخالص یک کارتون ۱۹۱۳۸ گرم	وزن خالص یک کارتون ۱۸۰۰۰ گرم	وزن محصول: ۳ کیلو گرم هر کارتون حاوی ۶ پاکت ۳ کیلو گرمی می باشد
وزن پاکت ۳۳ گرم	وزن کارتون ۹۴۰ گرم	هر کارتون حاوی ۶ بسته ۳۰۰۰ گرمی

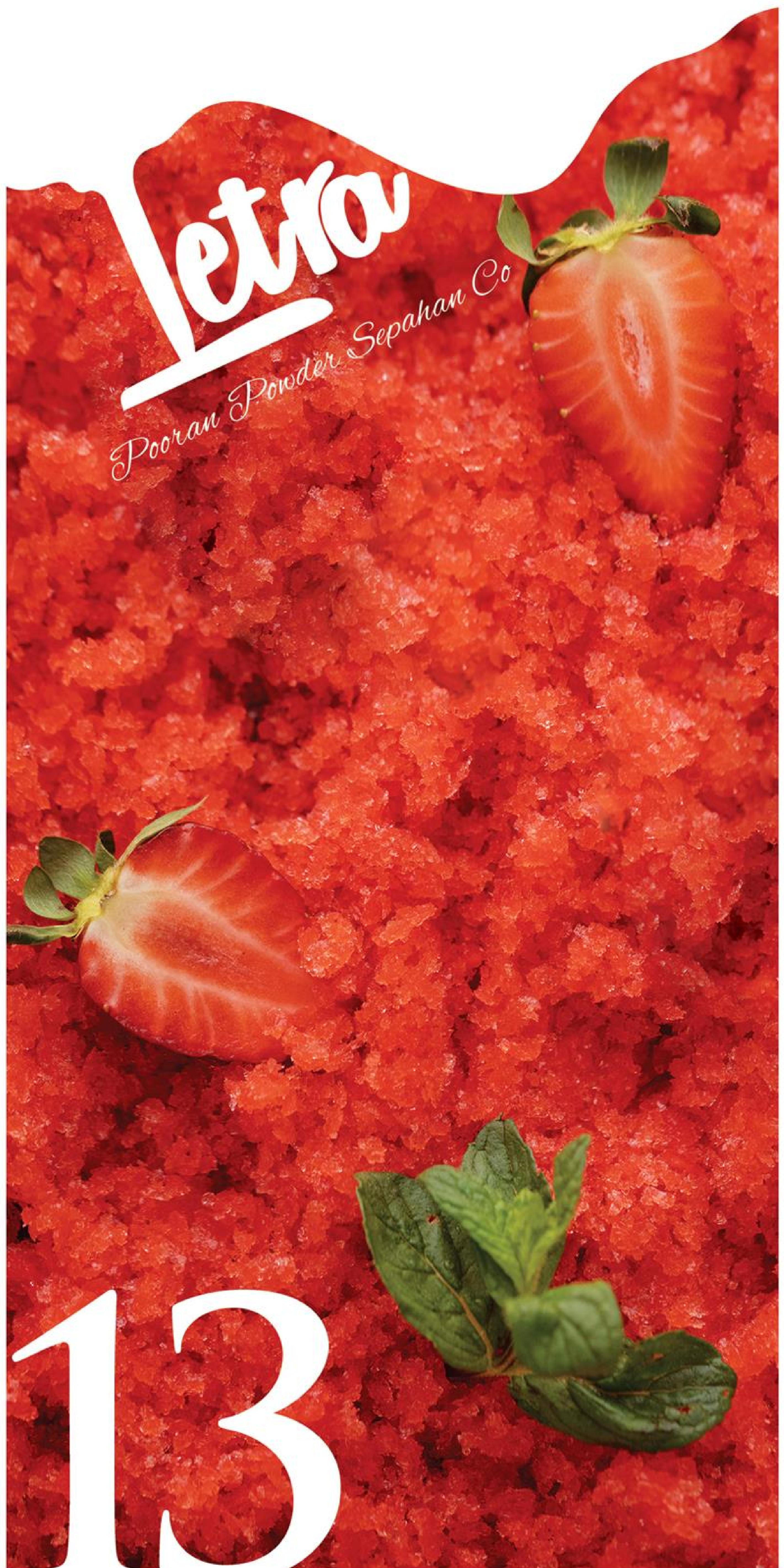
اضافه کردن بیش از حد آب به پودر شربت علاوه بر کم شدن طعم و رنگ یخ در بهشت باعث یخ زدن بیش از حد مایع شده و در نتیجه فشار، بیش از حد نرمال به پاروها و سیستم دستگاه وارد می‌شود. اضافه کردن بیش از حد شکر به مایع یخ در بهشت باعث می‌شود مایع دیرتر یخ بزند و کمپرسور دستگاه بیشتر از حالت نرمال کار کند.

برای ساختن یخ در بهشت با پودرهای شربت لترا مقدار ۱ کیلو گرم پودر شربت را با ۸ لیتر آب آشامیدنی مخلوط نمایید و داخل دستگاه بروزید.

برای داشتن کریستال‌های ریزتر یخ در بهشت می‌توان ۲۰۰ تا ۳۰۰ گرم شکر به هر کیلو پودر اضافه کرد.

برای درست کردن شربت با پودرهای لترا ۳ کیلو گرم پودر را با ۲۴ لیتر آب مخلوط کنید در این صورت ۲۷ لیتر شربت آماده می‌گردد که تعداد ۱۸۰ لیوان ۱۵۰ گرمی می‌باشد. مقدار یخ زدن یخ در بهشت را می‌توان توسط پیچ سرمایش دستگاه تنظیم کرد.





HOT DRINKS POWDER

www.letra.ir



کافی میکس

۲۰ گرم یا ۲.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

کاپوچینو

۲۵ گرم یا ۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

پینک چاکلت

۲۰ گرم یا ۳.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

وایت چاکلت

۲۰ گرم یا ۳.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

هات چاکلت اورجینال

۲۰ گرم یا ۳.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

هات چاکلت پرمیوم

۲۰ گرم یا ۳.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

خامهای کننده غیر لبنی

نحوه استفاده از خامهای کننده غیر لبنی در نوشیدنی‌ها متفاوت می‌باشد و به صلاحیت شما مقدار تعیین می‌گردد

هات چاکلت دارک

۲۰ گرم یا ۳.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

ماسالا

۲۰ گرم یا ۳ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

ماسالا اسپايسی

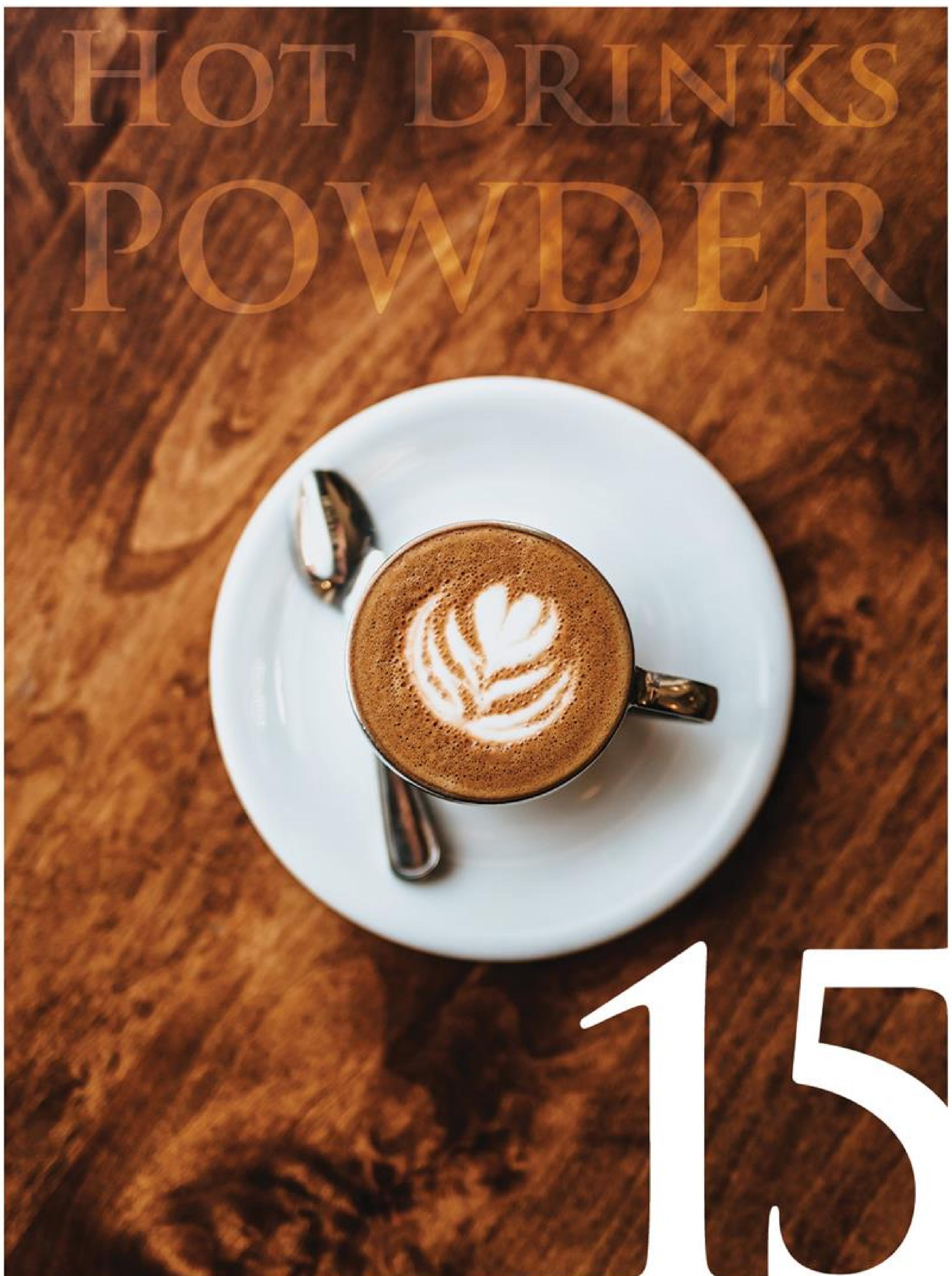
۲۰ گرم یا ۳ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

کافی میکس کلاسیک

۲۰ گرم یا ۲.۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود

کاپوچینو کلاسیک

۲۵ گرم یا ۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود



پودر نوشیدنی گرم با پاکت بزرگ

هر کارتون حاوی ۶ بسته
۲۰۰۰ گرمی

وزن خالص
یک کارتون کاپوچینو
۹۰۰۰ گرم

وزن ناخالص
یک کارتون کاپوچینو
۹۹۶۶ گرم

هر کارتون حاوی
۶ بسته ۱۵۰۰ گرمی
کاپوچینو

وزن یک کارتون
۸۱۰ گرم

وزن خالص یک کارتون
انواع محصولات
۱۲۰۰۰ گرم

وزن ناخالص یک کارتون
انواع محصولات
۱۲۹۶۶ گرم

هر کارتون حاوی
۶ بسته ۲۰۰۰ گرمی
انواع محصولات

وزن پاکت
۲۶ گرم

وزن خالص یک کارتون
خامه‌ای کننده غیر لبنی
۶۰۰۰ گرم

وزن ناخالص یک کارتون
خامه‌ای کننده غیر لبنی
۶۹۶۶ گرم

هر کارتون حاوی
۶ بسته ۱۰۰۰ گرمی
خامه‌ای کننده غیر لبنی



سیروپ

برای به قوام رسیدن سیروپ لتراء بعد از مخلوط شدن با آب داغ لازم است ۲ تا ۴ ساعت سیروپ استراحت داشته باشد.
یخچال تاثیری در میزان قوام سیروپ ندارد؛ یعنی سیروپ آماده شده داخل یخچال باشد یا خارج یخچال تفاوتی در مقدار قوام سیروپ ندارد.

سیروپ‌های لتراء به دلیل نداشتن مواد نگهدارنده بیرون از یخچال تا یک هفته و بیشتر (باتوجه به دمای محیط) ماندگاری دارد.
برای نگه داشتن سیروپ برای مدت زمان طولانی بعد از استفاده باید آن را داخل یخچال نگهداری کرد، که این موضوع برای تمام سیروپ‌های موجود در بازار صدق می‌کند ولی رعایت نمی‌شود.
بیشتر سیروپ‌های موجود در بازار به دلیل ماندن در فضای گرم هنگام چشیدن، طعم و بوی ترش شدگی دارد که نشان دهنده از بین رفتن سیروپ‌ها می‌باشد.

سیروپ ایریش کرم

IRISH CREAM SYRUP



سیروپ کارامل

CARAMEL SYRUP



سیروپ بلوبری

BLUEBERRY SYRUP



سیروپ شکلات

CHOCOLATE SYRUP



سیروپ وانیلی

VANILLA SYRUP



سیروپ آبلاله

SOUR CHERRY SYRUP



سیروپ موهیتو

MOHITO SYRUP



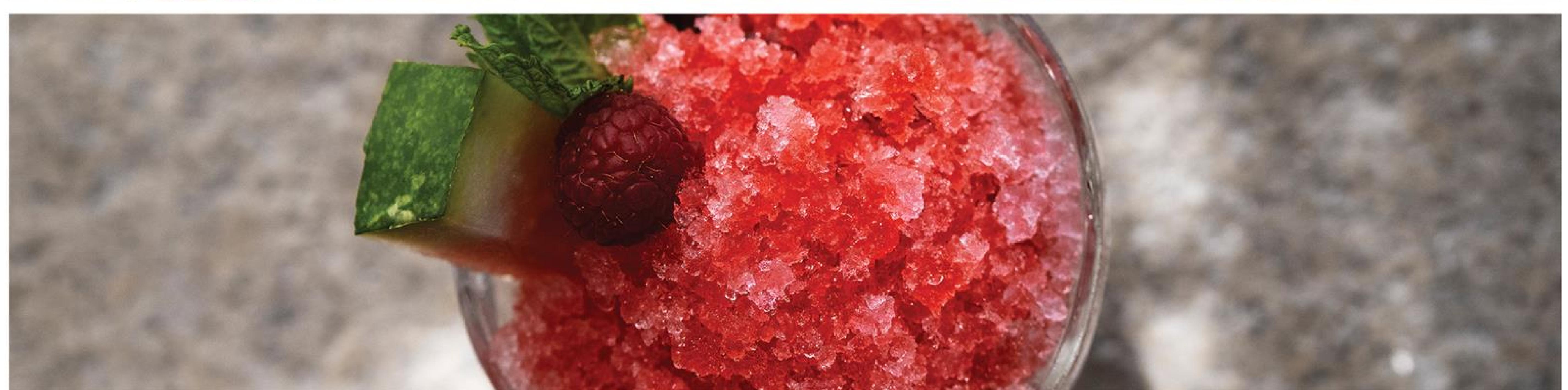
www.letra.ir

SYRUP
POWDER

مزایای استفاده از پودر سیروپ لترما

- جابجایی و حل و نقل آسان
- بدون نگهدارنده
- امکان رقیقتر و غلیظتر درست کردن سیروپ با تغییر مقدار آب
- طعم و رنگ عالی
- مقدار شیرینی به اندازه نگهداری آسان
- قیمت به صرفه





POORAN POWDER SEPahan Co.



 [LETRA.IR](https://www.instagram.com/LETRA.IR)

نشانی: اصفهان، شهرک صنعتی سوروش، پلاک ۳۱
تلفن دفتر مرکزی: ۰۲۱-۶۲۹۹۹۹۲۵ تلفن: ۰۳۱-۳۸۵۵۳۰۵۵
فاکس: ۰۳۱-۳۸۵۵۳۰۵۶

ADDRESS: No 31, Soroush Industrial Zone, Isfahan, Iran
Center Office: (+98) 21-62999925 Tel: (+98) 31-38553055
Fax: (+98) 31-38553056