

Letra

www.letra.ir

لسترا لذت با هم بودیم

Ice cream powder • Instant drink • Bar & Horeca

02	پودر بستنی قیفی (پایه آب)
03	پودر بستنی قیفی (پایه شیر)
04	خصوصیات استابیلایزر 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 وایت بیس
10	نوشیدنی‌های سرد
12	شربت یک کیلویی
14	یخ در بهشت
16	نوشیدنی گرم (بسته‌بندی بزرگ)
18	نوشیدنی گرم (بسته‌بندی کوچک)
20	سیروپ



پایه آب

پودر بستنی کیفی

Vanilla	_____	وانیل	<input type="text"/>
strawberry	_____	توت فرنگی	<input type="text"/>
cantaloupe	_____	طالبی	<input type="text"/>
chocolate	_____	شکلاتی	<input type="text"/>
sorbet Belgian chocolate	_____	سوربتو شکلات بلژیکی	<input type="text"/>

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

وزن هر بسته سوربتو شکلات بلژیکی ۲۷۰۰ گرم، وزن خالص یک کارتن ۱۶۲۰۰ گرم،
وزن کارتن حاوی ۶ بسته ۲۷۰۰ گرمی، وزن ناخالص یک کارتن ۱۶۹۲۶ گرم

وزن هر بسته پودر بستنی ۲۰۰۰ گرم، وزن خالص یک کارتن ۱۲۰۰۰ گرم،
وزن کارتن حاوی ۶ بسته ۲۰۰۰ گرمی، وزن ناخالص یک کارتن ۱۲۷۲۶ گرم



پایه شیر

پودر بستنی قیفی

- Vanilla _____ وانیل
- Strawberry _____ توت فرنگی
- Cantaloupe _____ طالبی
- Chocolate _____ شکلاتی
- Banana _____ موزی
- White Base _____ وایت بیس

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 کارتن
۱۴۸۲۶ گرم

وزن خالص یک کارتن
۱۴۱۰۰ گرم

وزن محصول
۲۳۵۰ گرم

وزن پاکت
۲۱ گرم

وزن کارتن
۶۰۰ گرم

هر کارتن حاوی ۶ بسته
۲۳۵۰ گرمی

STABILIZER ICE CREAM

خصوصیات استابیلایزر موجود در پودر بستنی لترا

برای رسیدن به حداکثر 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 می باشد که اوایل روشن شدن دستگاه مایع بستنی بدون هوادهی وارد سیلندر ساخت بستنی می گردد.

استابیلایزر داخل پودر بستنی لترا باعث هوادهی حداکثری مایع بستنی و سبک شدن بافت بستنی می گردد. این نوع استابیلایزر باعث جلوگیری از آب شدن زود هنگام بستنی می گردد. از خصوصیات دیگر این نوع استابیلایزر نیفتادن بستنی از روی قیف می باشد.





PREPARATION OF ICE CREAM MIXTURE

آماده 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 تأثیری ندارد. شیر کم چرب یا پرچرب انچنان تأثیری در بافت بستنی لترا 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.

همزدن باید تا زمانی که شکر و بقیه مواد داخل پودر بستنی با شیر کاملاً مخلوط شود ادامه پیدا کند. همزدن 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 همزدن باید به آرامی انجام شود.

Letra

Pooran Powder Sepahan Co

www.letra.ir

ICECREAM
POWDER



06

ICE CREAM MIXTURE REST TIME

زمان استراحت مخلوط بستنی

به قوام رسیدن بستنی باعث میشود در زمان ساخت بستنی داخل دستگاه هوای بیشتری داخل بافت بستنی محبوس شود و بستنی آماده شده بافت خامه‌ای تر و نرم‌تری داشته باشد. نگهداری بیش از ۴ ساعت مایع بستنی داخل یخچال باعث بهبود بیشتر کیفیت بافت بستنی می‌شود. طی نشدن زمان استراحت مایع بستنی باعث می‌شود مخلوط بستنی در هنگام ساخت کامل هوادهی نشود و بافت پخی و سنگین داشته باشد.

استراحت دادن مایع بستنی به دو منظور انجام میشود. **۱) بهتر شدن طعم بستنی** ۲. به قوام رسیدن کامل مایع بستنی استراحت دادن مایع بستنی بهتر است داخل یخچال انجام شود تا بار میکروبی شیر بالا نرود. **درمدت زمان استراحت که در بهترین حالت ۴ ساعت می‌باشد طعم بستنی بهتر شده و بستنی به قوام می‌رسد.**

Tetra

Pooran Powder Sepahan Co

07

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 دستگاه از تمیز بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید.

برای حفظ کیفیت و سلامت بستنی لازم است دستگاه کاملا 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 مواقعی 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



www.tetra.ir

ICECREAM
POWDER

08

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 می‌زنیم تا
مایع بستنی یکنواخت شود.

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 می‌زنیم تا کاملا یکنواخت شود.

بستنی شیر خالص

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر

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 کاملا مخلوط می‌کنیم تا مایع بستنی یکنواخت شود.

Letrov

تهیه سورتو میوه‌ای با وایت بیس

انواع آب میوه اعم از (زرشک، انار، آلبالو و ...) را می‌توان به مقدار ۱۰ لیتر با وایت 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 کاملا مخلوط می‌کنیم و سپس داخل شیر می‌ریزیم و مایع را هم می‌زنیم تا کاملا یکنواخت شود.

بستنی زعفرانی

محتوی ۲۳۵۰ گرم پودر بستنی + ۱۰ لیتر شیر + ۳/۵ 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 کاملا یکنواخت شود.
برای خوش طعم شدن بستنی زعفرانی می‌توان ۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم شکر به پودر بستنی اضافه کرد.



09



Tetra

COLD DRINKS

10



www.tetra.ir

COLD DRINKS
POWDER

نوشیدنی‌های سرد

- | | | |
|------------|-----------|--------------------------|
| Orange | پرتقال | <input type="checkbox"/> |
| Mojito | موهیتو | <input type="checkbox"/> |
| Sourcherry | آلبالو | <input type="checkbox"/> |
| Blueberry | بلوبری | <input type="checkbox"/> |
| Strawberry | توت فرنگی | <input type="checkbox"/> |
| Mango | انبه | <input type="checkbox"/> |
| Cantaloupe | طالبی | <input type="checkbox"/> |



پودر شربت

وزن ناخالص
یک کارتن
گرم ۱۹۱۳۸

وزن خالص
یک کارتن
گرم ۱۸۰۰۰

وزن محصول: ۳ کیلو گرم
هر کارتن حاوی ۶ پاکت
کیلو گرمی می باشد

وزن پاکت
گرم ۳۳

وزن کارتن
گرم ۹۴۰

هر کارتن حاوی ۶ بسته
گرمی ۳۰۰۰



شربت یک کیلویی

Orange ————— پرتقال

Mango ————— انبه

وزن کارتن
۷۸۰ گرم

وزن ناخالص
یک کارتن
۱۲۹۹۶ گرم

وزن خالص
یک کارتن
۱۲۰۰۰ گرم

وزن پاکت
۱۸ گرم

www.letra.ir

COLD DRINKS
POWDER



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 بریزید.

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

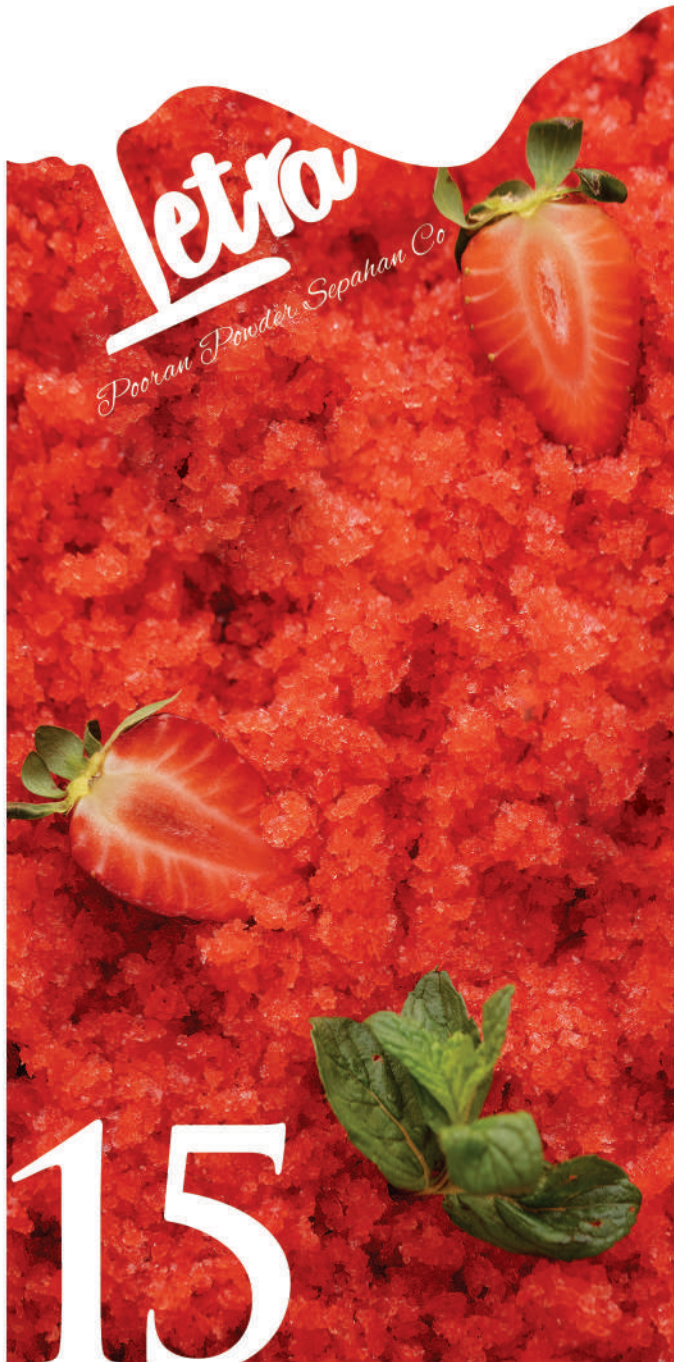
برای درست کردن شربت با پودرهای لترا ۳ کیلو گرم پودر را با ۲۴ لیتر آب مخلوط کنید در این صورت ۲۷ لیتر شربت آماده می‌گردد که تعداد ۱۸۰ لیوان ۱۵۰ گرمی می‌باشد. مقدار یخ زدن یخ در بهشت را می‌توان توسط پیچ سرمایش دستگاه تنظیم کرد.



FROZEN
DRINK

www.letra.ir

14





HOT DRINKS
POWDER
(Big Packages)

www.tetra.ir

16

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

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

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

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

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

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

Letra

Pooran Powder Sepahan Co



**HOT DRINKS
POWDER**



17

پودر نوشیدنی گرم با پاکت بزرگ

هر کارتن حاوی ۶ بسته
۲۰۰۰ گرمی

وزن یک کارتن
۸۱۰ گرم

وزن پاکت
۲۶ گرم

وزن خالص
یک کارتن کاپوچینو
۹۰۰۰ گرم

وزن خالص یک کارتن
انواع محصولات
۱۲۰۰۰ گرم

وزن خالص یک کارتن
کارامل لاته
۹۰۰۰ گرم

وزن ناخالص
یک کارتن کاپوچینو
۹۹۶۶ گرم

وزن ناخالص یک کارتن
انواع محصولات
۱۲۹۶۶ گرم

وزن ناخالص یک کارتن
کارامل لاته
۹۹۶۶ گرم

هر کارتن حاوی
۶ بسته ۱۵۰۰ گرمی
کاپوچینو

هر کارتن حاوی
۶ بسته ۲۰۰۰ گرمی
انواع محصولات

هر کارتن حاوی
۶ بسته ۱۵۰۰ گرمی
کارامل لاته



www.tetra.ir

HOT DRINKS
POWDER
(Small Packages)

18

- کاپوچینو گرمی
- ۲۵ گرم یا ۵ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود
- هاتچاکلت 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 اسپایسی
- ۲۰ گرم یا ۳ پیمانه داخل پاکت به ۱۵۰ میلی لیتر آب یا شیر ۸۰ درجه سانتیگراد اضافه شود



19

پودر نوشیدنی گرم با پاکت کوچک

هر کارتن حاوی ۱۲ بسته
۵۰۰ گرمی

وزن یک کارتن
۶۵۰ گرم

وزن پاکت
۱۶ گرم

هر کارتن حاوی ۱۲ بسته
۵۰۰ گرمی انواع محصولات

وزن ناخالص یک کارتن
انواع محصولات
۶۷۴۶ گرم

وزن خالص یک کارتن
انواع محصولات
۶۰۰۰ گرم

هر کارتن حاوی ۱۲ بسته
۴۰۰ گرمی کاپوچینو

وزن ناخالص یک کارتن
کاپوچینو
۵۵۴۶ گرم

وزن خالص یک کارتن
کاپوچینو
۴۸۰۰ گرم



Letra

Pooran Powder Sepahan Co

www.letra.ir

SYRUP
POWDER



سیروپ

برای به قوام رسیدن سیروپ لترا 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 لترا 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.

سیرۆپ ایریش کرم

IRISH CREAM SYRUP



21

سیرۆپ کارامل

CARAMEL SYRUP



سیرۆپ بلوبری

BLUEBERRY SYRUP



سیرۆپ سس شیر شکلات

MILK CHOCOLATE SYRUP & SAUCE



سیرۆپ وانیل

VANILLA SYRUP



سیروپ آلبالو

SOUR CHERRY SYRUP



سیروپ فندق

HAZELNUT SYRUP



سیروپ موهیتو

MOHITO SYRUP



سیروپ بلوکارسائو

BLUE CURACAO SYRUP



www.letra.ir

SYRUP
POWDER

22



مزایای استفاده از پودر سیروپ لترا

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





POORAN POWDER SEPAHAN CO.



 LETRA.IR

نشانی: اصفهان، شهرک صنعتی سروش، پلاک ۳۱
تلفن دفتر مرکزی: ۰۲۱-۶۲۹۹۹۲۵ • تلفن: ۰۳۱-۳۸۵۳۰۵۵
فاکس: ۰۳۱-۳۸۵۳۰۵۶

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