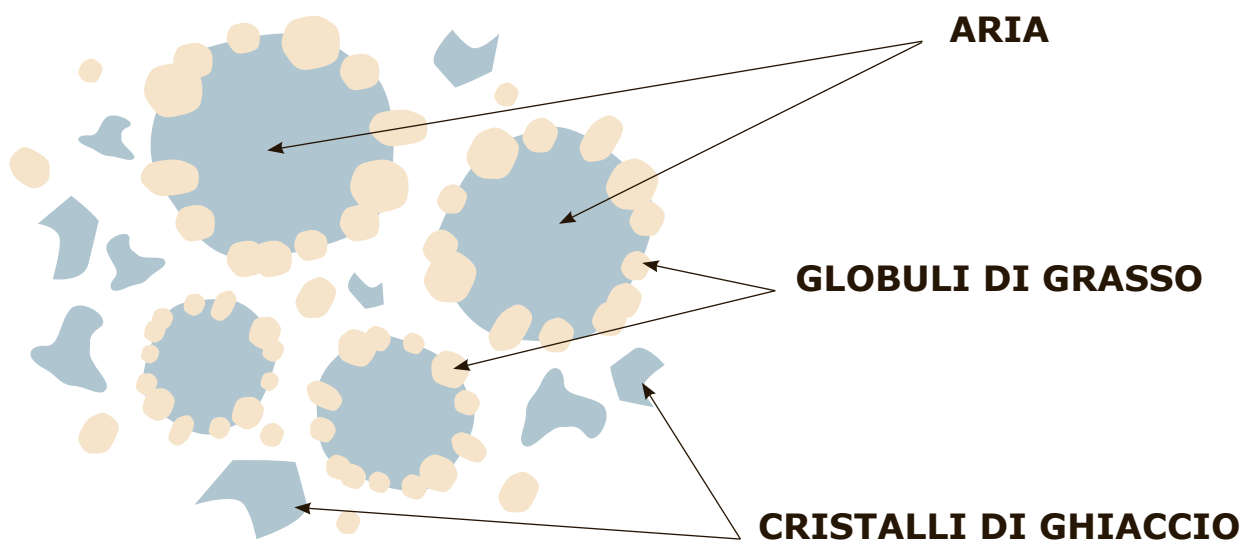


INDICE

La struttura del Gelato	Pag. 01
Gli Ingredienti del Gelato	Pag. 02
Valori Bilanciamento e Composizione Materie Prime	Pag. 06
Basi Gelato	Pag. 07
Basi Latte per Gelato Artigianale	Pag. 07
Basi Latte per Gelato Caldo	Pag. 09
Basi Latte per Gelato Caldo senza Grassi Idrogenati	Pag. 10
Basi Latte per Gelato Innovativo Orientato al Naturale	Pag. 13
Nuclei	Pag. 14
Basi Frutta	Pag. 16
Basi per Sorbetto di Frutta Innovativo Orientato al Naturale	Pag. 16
Basi per Gelato di Frutta	Pag. 17
Base Frutta e Creme	Pag. 18
La preparazione del Gelato	Pag. 19
I vari Procedimenti	Pag. 20

LA STRUTTURA DEL GELATO



ACQUA

Si presenta come **Cristalli di Ghiaccio**.
Solubizza tutti i componenti di piccole dimensioni
(Zuccheri, Proteine, Sali Minerali..)

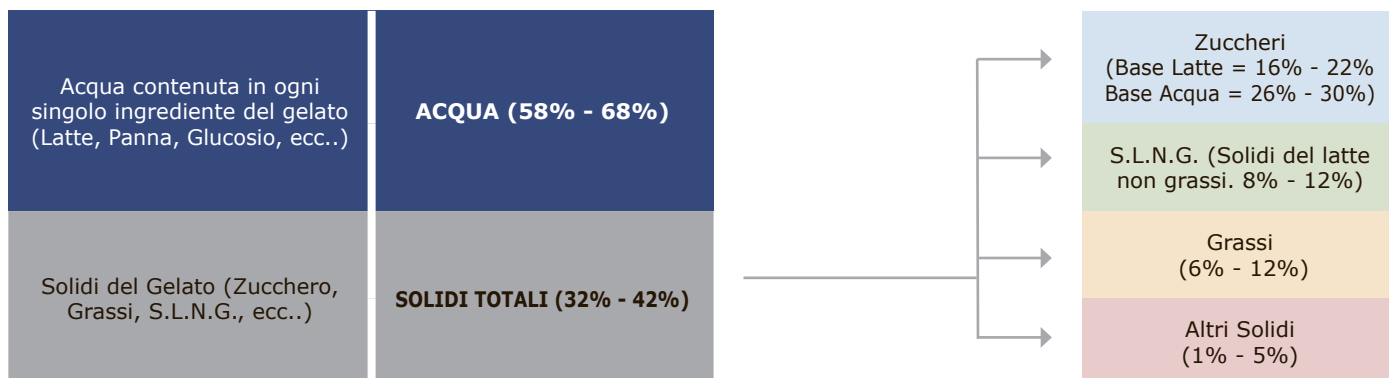
GLOBULI DI GRASSO

Inglobano le **Bolle di Aria** trattenendola nel Gelato.
Permettono l'emulsione della miscela.

ARIA

Rende il **Gelato più soffice**.
Inglobata nella prima fase della mantecazione.

GLI INGREDIENTI DEL GELATO



ZUCCHERI



- Saccarosio (Zucchero Semolato)
 - Destrosio o Glucosio
 - Sciroppi di Glucosio
 - Zucchero invertito
- } Zuccheri Riducenti

Comprendiamo in questa categoria tutti i tipi di zuccheri (carboidrati, monosaccaridi, disaccaridi, riducenti e non) **ad eccezione del lattosio.**

- Danno dolcezza
- Abbassano il punto di congelamento
- Rendono morbido il Gelato
- Elevata spatolabilità

Rapporto fra Saccarosio e Zuccheri riducenti:
Saccarosio 70-75 / Riducenti 25-30

Un eccesso di Zuccheri determina:

- Gelato privo di corpo
- Gelato eccessivamente lucido
- Gelato troppo addolcito
- Gelato con insufficienza di overrun

PRINCIPALI DIFETTI

- < 16% = Gelato ghiacciato
- > 22% = Gelato sciolto



POD E PAC DI ALCUNI ZUCCHERI

ZUCCHERO	POD *	PAC **
Saccarosio	100	100
Destrosio	73	180
Zucchero invertito	130	190
Fruttosio	173	190
Glucosio 72 DE	95	143
Glucosio 42 DE	50	90
Glucosio 21 DE dry	23	38
Maltodestrine 18 DE	22	34
Maltosio	32	100
Isoglucosio	140	190
Miele	130	190

* POD = Potere dolcificante / ** PAC = Potere anticongelante

S.L.N.G. (Solidi del Latte non grassi)



- Proteine
- Lattosio
- Sali Minerali

Comprendiamo in questa categoria ciò che rimane del latte dopo aver tolto i grassi e l'acqua (proteine, lattosio, sali minerali).

- Sono la parte magra del latte
- Li potete trovare nel latte fresco e dei suoi derivati in % variabile
- Danno corpo al gelato aiutando l'incorporatura dell'aria (> overrun) fornendo un'ottima struttura al composto

Un eccesso di S.L.N.G. determina:

- Gelato grumoso
- Gelato con insufficienza di overrun

PRINCIPALI DIFETTI

< 9% = Gelato senza struttura

> 11% = Gelato sabbioso



GRASSI



- Grassi Animali
- Grassi Vegetali (Idrogenati e non Idrogenati)

Chimicamente denominati trigliceridi: Esteri del glicerolo con acidi grassi

- Favoriscono la cremosità della miscela
- Influenzano il punto di scioglimento del gelato in bocca
- Tendono a ridurre l'effetto freddo del gelato

Un eccesso di Grassi determina:

- Gelato con poca spatolabilità
- Gelato eccessivamente grasso
- Gelato con insufficienza di overrun

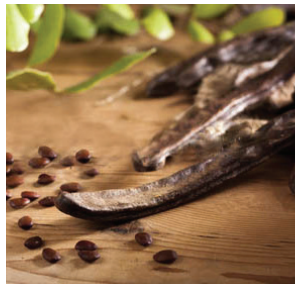
PRINCIPALI DIFETTI

< 6% = Gelato non di qualità

> 12% = Gelato unto



ALTRI SOLIDI



- Stabilizzanti (E410, E412, Alginati, Carragenina, Pectina, ecc..)
- Emulsionanti

Inoltre:
Addensanti, Aromi, Fibre alimentari.

STABILIZZANTI

- Migliorano la viscosità riducendo eventuali separazioni della miscela, migliorando l'overrun e le caratteristiche del Gelato in estrusione.
- Riducono la crescita di cristalli di ghiaccio.
- Aumentano la durata di conservazione del gelato in vetrina.
- Danno maggiore resistenza agli shock termici.

EMULSIONANTI

- Permettono l'emulsione dei grassi con l'acqua.
- Permettono una distribuzione stabile ed omogenea delle bolle d'aria per ottenere un overrun più elevato.
- Permettono una texture costante.

PRINCIPALI DIFETTI

< 1% = Gelato instabile

> 5% = Gelato troppo compatto e gommoso

ACQUA

L'unico ingrediente che congela nel corso della lavorazione dando origine ai cristalli di ghiaccio.

Ha la funzione di:

- Sciogliere gli Zuccheri
- Permettere l'emulsione dei Grassi
- Idratare gli stabilizzanti
- Conferire compattezza alla miscela

ARIA

Ha la funzione di:

- Dare sofficità al Gelato
- Rendere leggero il prodotto

COME SI MISURA:

La quantità di aria presente nel gelato la misuriamo tramite l'aumento di volume della miscela in seguito alla mantecazione con questa formula:

$$\text{OVERRUN}^* = \frac{\text{PESO MISCELA} - \text{PESO GELATO}}{\text{PESO GELATO}} * 100$$

***OVERRUN = Misura del grado di incorporazione di Aria nel Gelato**

Il numero di Overrun ideale per un buon gelato è di circa:

- **Gelato a base di latte: 30-40**
- **Gelato a base di frutta: 25-35**

ALCUNI DATI A CONFRONTO:

COSTITUENTI IN %	GELATO ARTIGIANALE	GELATO INDUSTRIALE
Materie Grasse	6-10	8-16
Zuccheri	12-18	14-16
Solidi totali	36-38	36-38
Stabilizzanti	0,5	0,5
Aria	25-35	100-130

I VALORI CORRETTI PER UN BUON BILANCIAMENTO

GELATO CON BASE LATTE	VALORE MINIMO IN %	VALORE MASSIMO IN %
Zuccheri	16	22
Grassi	6	10
S.L.N.G.	8	11
Altri Solidi	1	5
Solidi totali	32	42

GELATO ALLA FRUTTA (Tipo Sorbetto)	VALORE MINIMO IN %	VALORE MASSIMO IN %
Zuccheri	26	30
Grassi	-	-
S.L.N.G.	-	-
Altri Solidi	0,2	0,5
Solidi totali	30	35

COMPOSIZIONE DI ALCUNE MATERIE PRIME

GELATO CON BASE LATTE	ZUCCHERI	GRASSI	S.L.N.G.	ALTRI SOLIDI	TOTALE SOLIDI	ACQUA
Acqua	-	-	-	-	-	100
Latte intero (UHT - fresco)	-	3,5	9	-	12,5	87,5
Latte PLV magro	-	-	97	-	97	3
Latte PLV intero	-	26	73	-	99	1
Burro	-	83,4	2	-	85,4	14,6
Burro indiano	-	50	2	-	52	48
Panna animale (35%)	-	35	6,2	-	41,2	58,8
Panna vegetale (28%)	12	28	0	2	42	58
Margarina vegetale	-	85	0	1	86	14
Tuorlo d'Uovo	-	30	-	15	45	55
Albume	-	-	-	12	12	88
Uovo intero	1	8,7	-	16,4	26,1	73,9
Cacao 22/24	0	23	-	72,5	95,5	4,5
Cacao 10/12	0	11	-	84,5	95,5	4,5
Yogurt magro	-	0,6	9,3	-	9,9	90,1
Saccarosio	100	-	-	-	100	-
Destrosio	95	-	-	-	95	5
Sciroppo Glucosio 42 DE	80	-	-	-	80	20
Zucchero invertito	75	-	-	-	75	25
Miele	80	-	-	-	80	20
Stabilizzanti	-	-	-	100	100	-

BASI GELATO

PARAMETRI STANDARD DI BILANCIATURA DEL GELATO

Zuccheri	16 - 22%
Grassi	6 - 12%
S.L.N.G.	8 - 12%
Altri Solidi	1 - 5%
Solidi totali	32 - 42%

Gli zuccheri svolgono principalmente la funzione di regolatori della dolcezza e del punto di congelamento facendo variare quindi la struttura del gelato. I S.L.N.G. svolgono il ruolo di strutturanti e stabilizzanti della miscela e sono importanti per trattenere l'aria all'interno della miscela e garantire l'overrun del gelato. I grassi svolgono principalmente funzione di regolare la cremosità del gelato e di migliorarne le caratteristiche organolettiche oltre a contribuire all'overrun del gelato.

BASI LATTE PER GELATO TRADIZIONALE



- Andromeda 100
- Pegaso 250

ANDROMEDA 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 220/250 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Andromeda 100 • Zucchero • Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Ricca di latte • Gusto neutro latteo 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 40%	S.L.N.G. 31%	Grassi 21%	Altri Solidi 3%
Overrun gelato:	30%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

Con la base Andromeda si apportano al gelato S.L.N.G. e bassa quantità di grassi ma di tipo idrogenato (migliorano l'omogeneità e la tessitura del gelato) pertanto il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa e compatta tipica del gelato tradizionale
- Gelato molto stabile in vetrina e strutturato favorito dall'apporto dei S.L.N.G., anche con aggiunta di paste zuccherine
- Gusto neutro che esalta le note aromatiche delle paste utilizzate
- Possibilità per il gelatiere di aggiungere panna o altri tipi di grassi

PEGASO 250

Base da:	250 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 250 g • 220/250 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Pegaso 250 • Sugar • Water 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Ricca di latte • Gusto neutro latteo 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 30%	S.L.N.G. 37%	Grassi 26%	Altri Solidi 2%
Overrun gelato:	30%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

Con la base Pegaso si apportano al gelato S.L.N.G. e bassa quantità di grassi ma di tipo idrogenato (migliorano l'omogeneità e la tessitura del gelato) pertanto il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa e compatta tipica del gelato tradizionale
- Gelato molto stabile in vetrina e strutturato favorito dall'apporto dei S.L.N.G., anche con aggiunta di paste zuccherine
- Gusto neutro che esalta le note aromatiche delle paste utilizzate
- Possibilità per il gelatiere di aggiungere panna o altri tipi di grassi

Pegaso ha le stesse caratteristiche di Andromeda ma si prepara con acqua anziché con latte

(contiene anche la quantità di latte in polvere necessario per ottenere la ricostituzione del latte fresco)

BASI LATTE PER GELATO CALDO



- Centauro 100

CENTAURO 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 220/250 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Centauro 100 • Zucchero • Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Ricca di fasi grasse • Gusto latteo 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 34%	S.L.N.G. 20%	Grassi 40%	Altri Solidi 3%
Overrun gelato:	35%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

Con la base Centauro si apportano al gelato grassi di tipo idrogenato (migliorano l'omogeneità e la tessitura del gelato) e una buona quantità di S.L.N.G. pertanto il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa, corposa e montata
- Gelato molto pieno e caldo
- Buona stabilità in vetrina

BASI LATTE PER GELATO CALDO SENZA GRASSI IDROGENATI



- Venus 100
- Venus 50
- Idra 100
- Libra 500

VENUS 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 220/250 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Venus 100 • Zucchero • Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Senza grassi idrogenati • Gusto di panna 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 42%	S.L.N.G. 31%	Grassi 17%	Altri Solidi 5%
Overrun gelato:	37%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

Con la base Venus si apportano al gelato una buona quantità di S.L.N.G. e grassi di tipo non idrogenato pertanto il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa e montata calda al palato
- Gelato molto stabile in vetrina e strutturato favorito dall'apporto dei S.L.N.G

VENUS 50

Base da:	50 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 50 g • 250 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Venus 50 • Zucchero • Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Senza grassi idrogenati • Gusto di panna 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 32%	S.L.N.G. 31%	Grassi 25%	Altri Solidi 6%
Overrun gelato:	37%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

Con la base Venus si apportano al gelato una buona quantità di S.L.N.G. e grassi di tipo non idrogenato pertanto il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa e corposa calda al palato
- Gelato molto stabile in vetrina e strutturato favorito dall'apporto dei S.L.N.G

Venus 50 e la versione concentrata di Venus 100

IDRA 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	F			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> 100 g 220/250 g 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> Idra 100 Zucchero Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> Ricca di fasi grasse non idrogenate Gusto latteo 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 35%	S.L.N.G. 23%	Grassi 34%	Altri Solidi 5%
Overrun gelato:	30%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

Con la base Idra si apportano al gelato grassi di tipo non idrogenato e una buona quantità di S.L.N.G. pertanto il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa e corposa tipica del gelato tradizionale ma con maggiore sensazione di caldo al palato
- Buona stabilità in vetrina
- Indicata per lavorazione veloce grazie alla preparazione a freddo

LIBRA 500

Base da:	500 g			
Lavorazione*:	C/F			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> 500 g 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> Libra 500 Acqua 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> Base completa Gusto latte/panna 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 51%	S.L.N.G. 23%	Grassi 21%	Altri Solidi 3%
Overrun gelato:	35%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Libra è una base completa e bilanciata di facile e veloce preparazione; il gelato realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura cremosa, corposa e montata
- Gelato molto pieno e caldo
- Buona stabilità in vetrina
- Adatta alla preparazione del gelato con acqua a caldo e a freddo

BASI LATTE PER GELATO INNOVATIVO ORIENTATO AL NATURALE



- Perfetta
- Perfetta 50

PERFETTA

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 220/250 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Perfetta • Zucchero • Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Burro di cacao (senza grassi vegetali aggiunti) • Senza grassi idrogenati • Gusto di panna 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 30%	S.L.N.G. 28%	Grassi 20%	Altri Solidi 19%
Overrun gelato:	35%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Perfetta è una base innovativa formulata con burro di cacao, senza altri grassi vegetali aggiunti e senza grassi idrogenati, ideale per un gelato naturale che realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura molto cremosa e montata calda al palato grazie alla presenza del burro di cacao
- Gelato stabile in vetrina e strutturato favorito dall'apporto dei S.L.N.G
- Gusto molto pieno e corposo e vellutato

PERFETTA 50

Base da:	50 g			
Lavorazione*:	C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 50 g • 225 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Perfetta 50 • Zucchero • Latte 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Burro di cacao (senza grassi vegetali aggiunti) • Senza grassi idrogenati • Gusto di panna 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 11%	S.L.N.G. 36%	Grassi 31%	Altri Solidi 18%
Overrun gelato:	35%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Perfetta è una base innovativa formulata con burro di cacao, senza altri grassi vegetali aggiunti e senza grassi idrogenati, ideale per un gelato naturale che realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura molto cremosa e montata calda al palato grazie alla presenza del burro di cacao
- Gelato stabile in vetrina e strutturato favorito dall'apporto dei S.L.N.G
- Gusto molto pieno e corposo e vellutato

Perfetta 50 e la versione concentrata di Perfetta

NUCLEI

NUCLEI



- Antares 5
- Toscana 10
- Toscana 30

ANTARES 5

Nucleo da:	5 g	
Lavorazione*:	C/F	
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none">• 5 g• 1 Lt	<ul style="list-style-type: none">• Antares 5• Latte o Acqua
Caratteristiche:	Nucleo di stabilizzanti per gelati crema e frutta	

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Antares 5

Antares 5 è un nucleo stabilizzante per gelati crema e frutta da lavorare a caldo o a freddo. E' indicato per Gelatieri che desiderano comporre le proprie miscele con bilanciatura personalizzata.

TUSCANA 10

Nucleo da:	10 g	
Lavorazione*:	C/F	
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none">• 10 g• 1 Lt	<ul style="list-style-type: none">• Toscana 10• Latte o Acqua
Caratteristiche:	Nucleo completo con emulsionante e stabilizzante	

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Tuscan 10

Tuscan 10 è un nucleo completo da utilizzare sia a caldo che a freddo per gelati alla crema e alla frutta. È indicato per gelatieri che desiderano comporre le proprie miscele con bilanciatura personalizzata.

TUSCANA 30

Nucleo da:	30 g	
Lavorazione*:	C/F	
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 30 g • 1 Lt 	<ul style="list-style-type: none"> • Tuscana 30 • Latte o Acqua
Caratteristiche:	Nucleo di emulsionanti e stabilizzanti con proteine del latte funzionali	

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Tuscana 30

Tuscana 30 è un nucleo completo con proteine del latte ad elevato potere montante. È indicato per gelatieri che desiderano comporre le proprie miscele con bilanciatura personalizzata.

BASI FRUTTA

PARAMETRI STANDARD DI BILANCIATURA DEL GELATO

Zuccheri	26 – 32%
Grassi	/
S.L.N.G.	/
Altri Solidi	0,5 – 1%
Solidi Totali	30 – 35%

BASI PER SORBETTO DI FRUTTA INNOVATIVO ORIENTATO AL NATURALE



- Lyra 100
- Lyra 50
- Sirio 100

LYRA 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	F/C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 200/220 g • 1 Lt • 140 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Lyra 100 • Zucchero • Acqua • Paste di Frutta 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Senza grassi aggiunti • Senza derivati del latte 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 81%	S.L.N.G. /%	Grassi /%	Altri Solidi 19%
Overrun gelato:	30%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Lyra 100 è una base innovativa formulata senza l'aggiunta di grassi e di derivati del latte ideale per un gelato naturale che realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura molto cremosa
- Gelato stabile in vetrina, pieno e corposo al palato
- Gusto di frutta molto intenso

LYRA 50

Base da:	50 g			
Lavorazione*:	F/C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 50 g • 280 g • 1 Lt • 130 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Lyra 50 • Zucchero • Acqua • Paste di Frutta 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Senza grassi aggiunti • Senza derivati del latte 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 60%	S.L.N.G. /%	Grassi /%	Altri Solidi 40%
Overrun gelato:	30%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Lyra 50 è una base innovativa formulata senza l'aggiunta di grassi e di derivati del latte ideale per un sorbetto di frutta con ricetta base avrà:

- Struttura molto cremosa
- Gelato stabile in vetrina, pieno e corposo al palato
- Gusto di frutta molto intenso

Lyra 50 e la versione concentrata di Lyra 100

BASI PER GELATO DI FRUTTA



- Sirio 100

SIRIO 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	F/C			
Ricetta applicativa base:	<ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 230 g • 1 Lt • 140 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Sirio 50 • Zucchero • Acqua • Paste di Frutta 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Ideale per gelato di frutta tipo mantecato 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 64,9%	S.L.N.G. 1,41%	Grassi 26,8%	Altri Solidi 4,4%
Overrun gelato:	30%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Lyra 100 è una base innovativa formulata senza l'aggiunta di grassi e di derivati del latte ideale per un gelato naturale che realizzato con ricetta base avrà:

- Struttura molto cremosa
- Gelato stabile in vetrina, pieno e corposo al palato
- Gusto di frutta molto intenso

BASE FRUTTA E CREME

BASE UNIVERSALE PER GELATO DI FRUTTA E CREME



- Unica 100

UNICA 100

Base da:	100 g			
Lavorazione*:	F/C			
Ricetta applicativa base:	<p>Base Creme</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 250 g • 1 Lt <p>Base Frutta</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 g • 240 g • 1 Lt • 130 g 	<ul style="list-style-type: none"> • Unica 100 • Zucchero • Latte <p>Base Frutta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unica 100 • Zucchero • Acqua • Pasta frutta 		
Caratteristiche Base:	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione sia per gelato alle creme che alla frutta 			
Dati di bilanciatura:	Zuccheri 63,30%	S.L.N.G. 9,4%	Grassi 22%	Altri Solidi 1,5%
Overrun gelato:	35%			

*Legenda: C = Caldo F = Freddo

Caratteristiche Gelato (ricetta applicativa base)

La base Unica 100 è un prodotto sviluppato per sottoporre le esigenze di chi vuole utilizzare solo una base, sia per i gelati alla crema che quelli alla frutta:

- Struttura cremosa e calda al palato per il gelato alla crema
- Gelato alla frutta cremoso e spatolabile tipo mantecato
- Lavorabile sia a caldo che a freddo

LA PREPARAZIONE DEL GELATO

METODO 1

Tradizionale a caldo

1
Dosaggio e
Miscelazione



2
Pastorizzazione



3
Maturazione



4
Mantecazione



5
Abbattimento e
Congelazione



6
Esposizione in
Vetrina



7
Conservazione del
Prodotto

METODO 2

Rapido a caldo

1
Dosaggio e
Miscelazione



2
Pastorizzazione



3
Mantecazione



4
Abbattimento e
Congelazione



5
Esposizione in
Vetrina



6
Conservazione del
Prodotto

METODO 3

Rapido a Freddo

1
Dosaggio e
Miscelazione



2
Mantecazione



3
Abbattimento e
Congelazione



4
Esposizione in
Vetrina



5
Conservazione del
Prodotto

I VARI PROCEDIMENTI

IL DOSAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Consiste nel pesare in maniera esatta tutti gli ingredienti seguendo una ricetta precedentemente definita; questa fase è di fondamentale importanza se si vuole garantire un prodotto di buona qualità e con caratteristiche costanti.

È FONDAMENTALE CHE GLI INGREDIENTI SIANO PESATI CORRETTAMENTE

LA MISCELAZIONE

Gli ingredienti correttamente pesati vengono miscelati tra loro; i solidi (latte in polvere, base, zucchero, miglioratori, maltodestrine..) a secco e tutte le parti liquide a seconda del procedimento a caldo o a freddo.

LA PASTORIZZAZIONE

N.B. NON PREVISTA PER IL METODO 3

TEMPERATURA DI 85° C, poi raffreddamento rapido a +4° C.

Con questo termine si intende un trattamento termico (alla temperatura di circa 85° C per 10 secondi) necessario per sanificare la miscela (si va ad abbattere la carica microbica) e permettere l'azione degli addensanti.

Al termine della pastorizzazione la miscela è riportata **nel più breve tempo possibile** ad una temperatura al di sotto dei 5° C allo scopo di evitare ulteriori sviluppi della flora batterica rimasta.

Per la preparazione si procede versando i liquidi nel pastorizzatore e, quando sono a circa 50°C, si aggiungono le polveri miscelate tra loro in precedenza.

LA MATURAZIONE

N.B. NON PREVISTA PER IL METODO 2

maturazione +4° C PER 6/12 ORE

Il processo di maturazione è importante nella produzione del gelato in quanto permette l'idratazione dei solidi e la solidificazione dei grassi (cristallizzazione).

Tali fenomeni si realizzano mantenendo la miscela alla temperatura di circa 4° C per un tempo che può variare dalle 6 alle 12 ore.

LA MANTECAZIONE

CONGELAZIONE DELLA MISCELA NEL PIÙ BREVE TEMPO POSSIBILE

Questa è la fase più importante della produzione del gelato e consiste nel congelamento della miscela.

I 3 ASPETTI FONDAMENTALI DELLA MANTECAZIONE:

- **Congelamento dell'acqua**
- **Cristallizzazione degli zuccheri:** influiscono sul punto di congelamento della miscela
- **Incorporamento dell'aria:** avviene nella prima fase del processo di mantecazione, la si misura con l'Overrun

L'ABBATTIMENTO E LA CONGELAZIONE

Al termine della mantecazione non tutta l'acqua presente nella miscela è congelata (alla temperatura di -7°C / -8°C si considera congelato il 50% dell'acqua), quindi bisogna portare la miscela a una temperatura di circa -14°C (disposizione nella vetrina) oppure -22°C (stoccaggio nel congelatore) che può avvenire in 3 modi:

- **Stoccaggio del gelato nell'abbattitore e successivamente in vetrina**
- **Stoccaggio del gelato nell'abbattitore e successivamente nel congelatore**
- **Stoccaggio del gelato in cella a -22°C**

L'ESPOSIZIONE IN VETRINA

Il gelato può essere posto in vetrina dopo una sosta di pochi minuti in abbattitore, oppure le vaschette possono essere prelevate direttamente dal congelatore (in questo caso è necessario attendere che il gelato raggiunga la temperatura ottimale per il servizio).

In entrambi i casi bisogna tenere presenti le temperature di mantenimento del gelato in vetrina:

- **GELATO ALLE CREME: -10°C / -12°C**
- **GELATO ALLA FRUTTA: -12°C / -14°C**

LA CONSERVAZIONE

È l'ultima fase del processo di produzione del gelato con la quale si vogliono mantenere inalterate nel tempo le caratteristiche organolettiche ed igieniche del prodotto.

Il parametro fondamentale in questo caso è **la temperatura che deve essere di -22°C** .

Possiamo mantenere il gelato a questa temperatura per un periodo di circa 5 mesi.