



myGelato.eu

receptury.net

TEMPERATURA SERWOWANIA

Teko

Lody nie trafiają do klienta z receptury. Trafiają z witryny.
To tam są oceniane. To tam muszą być idealnie plastyczne i stabilne.

Temperatura w witrynie to scena, na której występują Twoje lody.



Lato

Jeśli receptura jest do niej dopasowana – wszystko działa.
Jeśli nie – witryna pokaże to natychmiast.

Projektuj lody pod warunki, w których spotkają się z klientem.

Standard temperatury -13°C do -11°C

W praktyce lody rzemieślnicze serwuje się najczęściej w zakresie -13°C do -11°C .
Obie temperatury są poprawne i powszechnie stosowane w zależności od sytuacji.
Kluczowa różnica: Każda z nich wymaga zupełnie innej receptury i bilansowania.



-13°C



-11°C



Siła Jednego Stopnia

Bardzo ważne jest zrozumienie, że 1°C robi ogromną różnicę.

topią się zbyt szybko

są zbyt twarde i trudne do
nakładania

zachowują się w sprzedaży
inaczej niż zakładano



Za ciepło (Topnienie)



Za zimno (Skąła)

Witryna zamknięta

- Zwykle pracuje w temperaturze -13°C . Ta temperatura daje szeroki zakres budowania różnorodnych naturalnych smaków.
- Witryna zamknięta ma bardziej stabilne warunki pracy – jest mniej podatna na wpływ temperatury otoczenia, nasłonecznienia czy ruchu powietrza.
- Klient nie widzi bezpośrednio dekoracji lodów – najważniejsza jest tu struktura i jakość samego produktu.



Witryna otwarta (najbardziej popularna)

Zwykle pracuje w temperaturze -11°C . W tym zakresie receptura ma nieco mniejszy wachlarz możliwości smakowych, ponieważ szybciej pojawiają się ograniczenia wynikające z pracy cukrów.

Temperatura witryny jest zazwyczaj mniej stabilna. Wpływa na nią otoczenie, nasłonecznienie oraz częste otwieranie i zamykanie przestrzeni sprzedaży.

Zaletą witryny otwartej jest możliwość eksponowania dekoracji lodów, co wzmacnia efekt wizualny i przyciąga uwagę klienta.

Ciekawostka: gotowe aromatyzowane bazy proszkowe są najczęściej projektowane właśnie do pracy w temperaturze około -11°C .



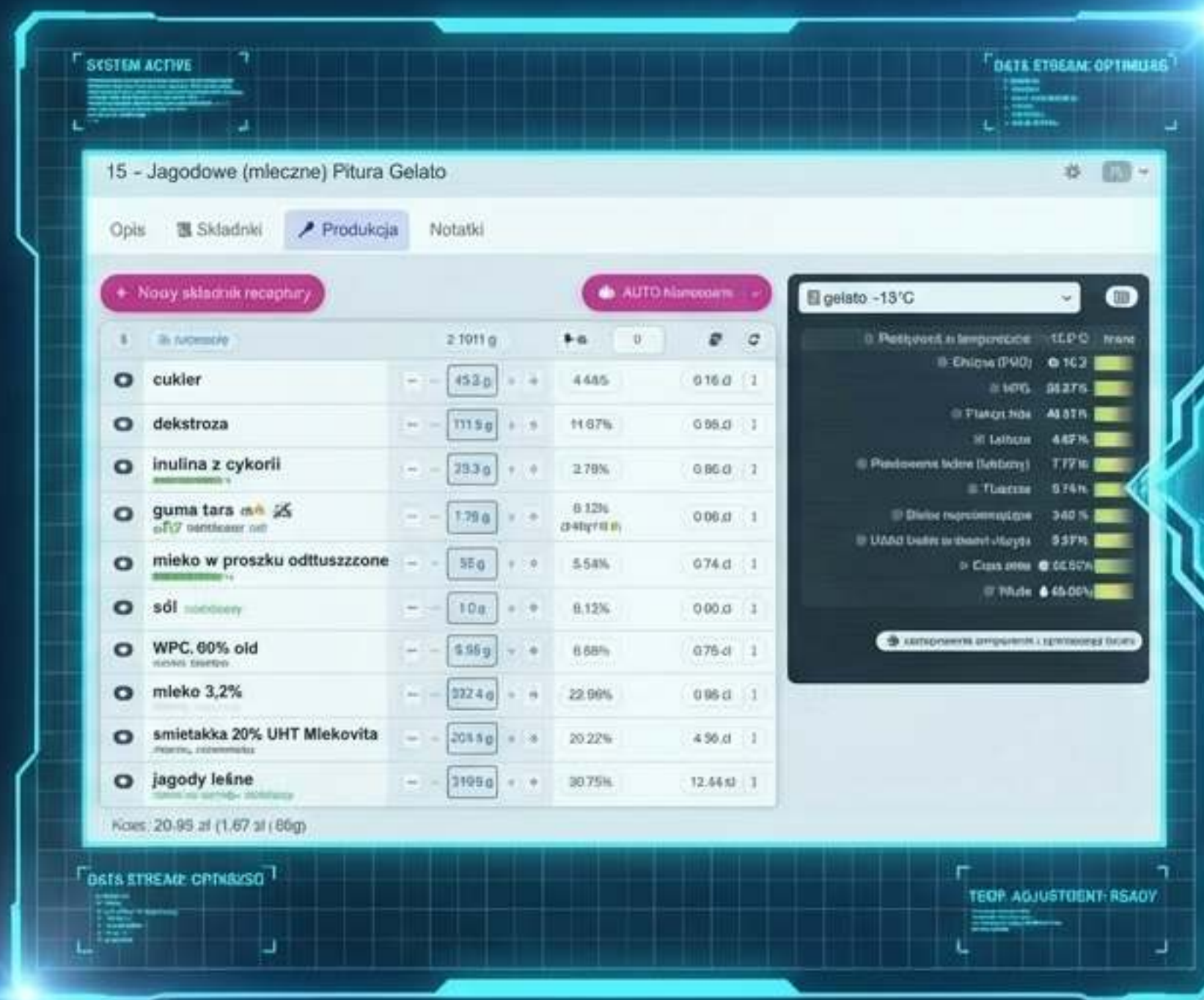


~~na oko~~ Nie bilansuj „na oko”

- Musisz świadomie określić, do jakiej temperatury projektujesz lody.
- Lodów nie da się bilansować intuicyjnie - wymagają precyzji matematycznej.
- Tylko dokładne dopasowanie składników do twojej temperatury serwowania zapewni powtarzalność i jakość, którą docenią klienci.

Nie taki diabeł straszny

- Skorzystaj z gotowych narzędzi, aby uniknąć błędów.
- Aplikacja receptury.net pozwala precyzyjnie dobrać parametry mieszanki pod konkretną temperaturę serwowania.
- To najkrótsza droga do idealnej struktury.



**Bilansuj
automatycznie**

**Jeśli produkujesz lody, ale nie wiesz,
jaka jest Twoja realna temperatura
serwowania, po prostu ją zmierz.**

-11°C, -12°C, -13°C....



Uwaga: Wyświetlacz kłamie

Nie opieraj się na wskazaniach sterownika witryny.

- To, co pokazuje wyświetlacz maszyny, rzadko odpowiada rzeczywistej temperaturze samych lodów w kuwecie.
- Sterownik mierzy powietrze lub parownik, a nie Twój produkt.



Prosta metoda pomiaru temperatury - Najprostszy sposób

1. Włóż termometr bezpośrednio w lody znajdujące się w witrynie.
2. Poczekaj na ustabilizowanie się wskazania.
3. Odczytaj wynik.

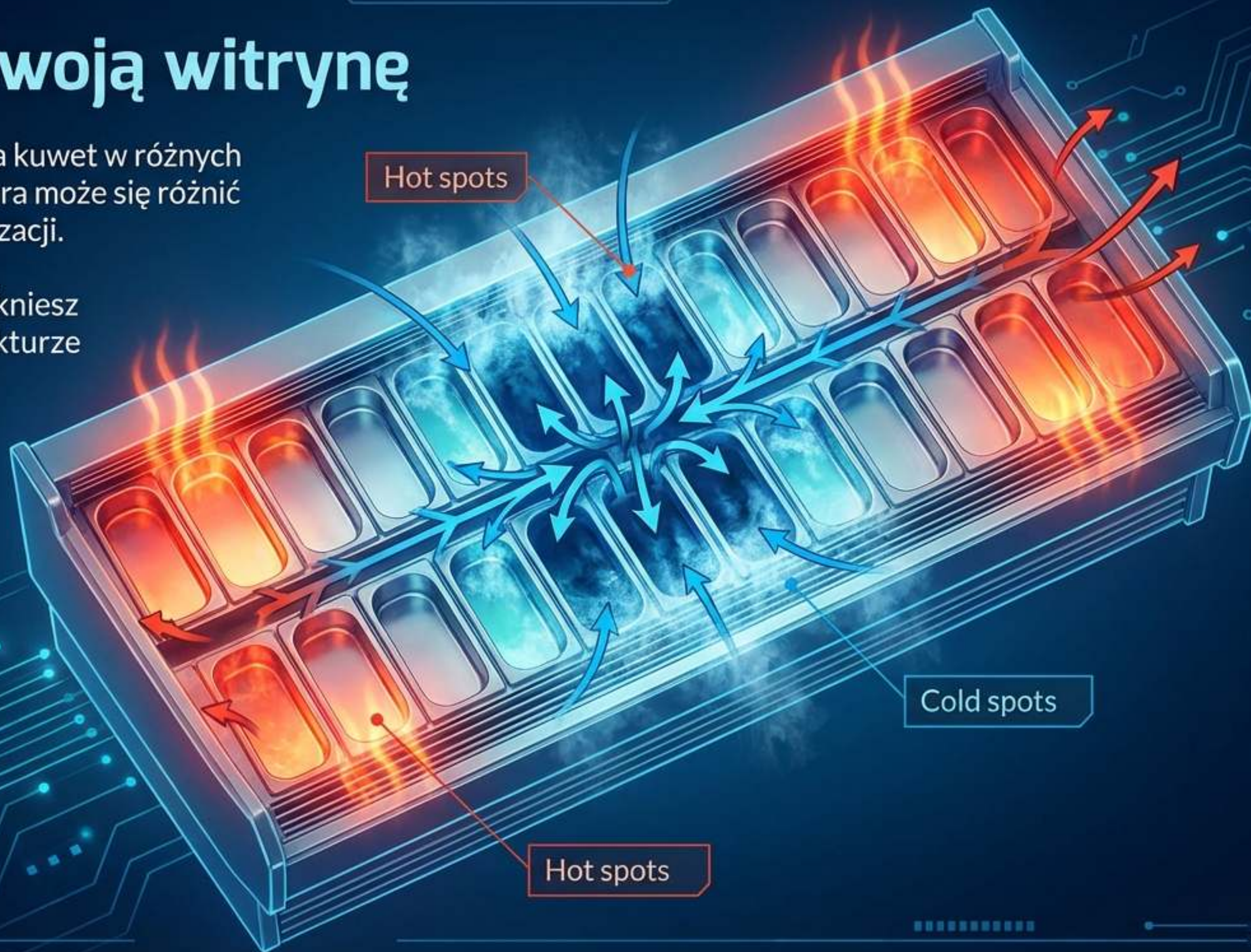


To jest Twoja realna temperatura serwowania

Zmapuj swoją witrynę

Warto sprawdzić kilka kuwet w różnych miejscach. Temperatura może się różnić w zależności od lokalizacji.

Znając te różnice, unikniesz niespodzianek w strukturze lodów.





Podsumowanie

1. **Zmierz:** Sprawdź rzeczywistą temperaturę lodów termometrem (nie ufaj wyświetlaczowi).
2. **Zdecyduj:** Wybierz standard **-11°C** (otwarta) lub **-13°C** (zamknięta).
3. **Zbilansuj:** Dopasuj recepturę precyzyjnie do wyniku pomiaru.

Profesjonalne Bilansowanie na Wyciągnięcie Ręki

Skoro znasz już swoją temperaturę, czas na idealną recepturę. Korzystaj z aplikacji receptury.net i twórz lody o perfekcyjnej strukturze.

Zacznij świadomą produkcję
już dziś.



myGelato.eu

receptury.net