



kryształki lodu
kruszenie się
efekt piaskowania
nieodpowiednia słodycz
za twarde
za miękkie

myGelato.eu

receptury.net

Składniki lodów i sorbetów



świetna plastyczność
aksamitność
przyjemne napowietrzenie
idealna słodycz i smak
wpływ składników
na właściwości lodów



DWA ŚWIATY, JEDEN CEL



Lody
Mleczne

Lody Mleczne:
Baza to mleko i
śmietanka

-11°C
to
-13°C

Temperatura
Serwowania



Sorbety

Sorbety:
Baza to woda

Wspólny Cel:

Stworzyć mieszankę, która po zamrożeniu
będzie plastyczna, kremowa i stabilna
w temperaturze serwowania.

ANATOMIA SORBETU

~70% Woda
Zamarza i buduje
strukturę.



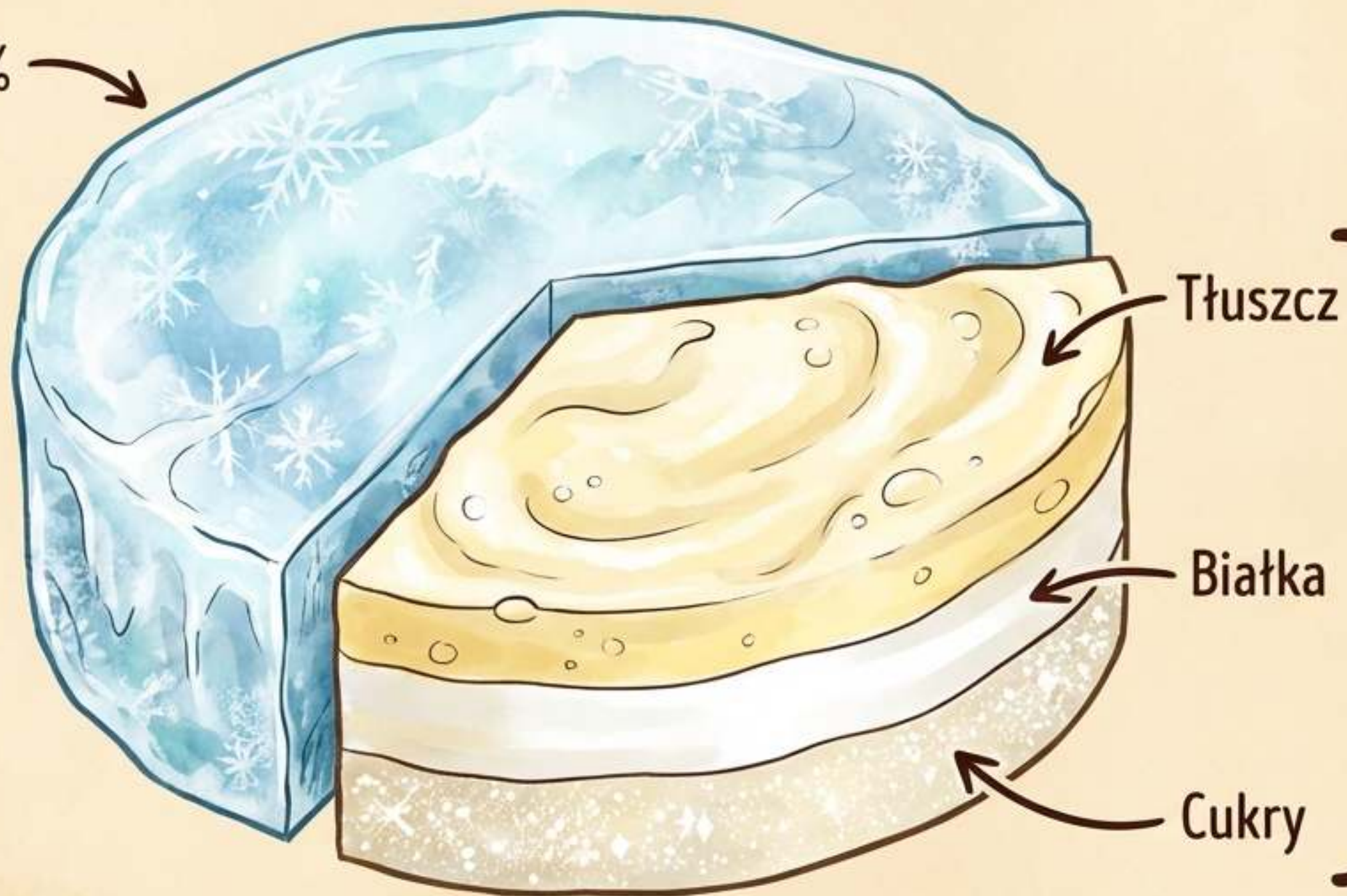
~30% Ciała Stałe
Cukry, błonnik,
składniki z owoców.

{ Uwaga: Jeśli sorbet »się sypie«, zazwyczaj oznacza to zbyt mało ciał stałych. }



ANATOMIA LODÓW MLECZNYCH

Woda ~60%



Tłuszcz

Białka

Cukry

Ciała Stałe:
35–45% mieszanki.
To one budują
kremowość,
stabilność i bogatą
teksturę.

mleko # śmietanka # cukry # odtłuszczone mleko w proszku # błonnik



BUDULEC MLECZNY



Mleko:
laktoza, tłuszcz i białko
(uwaga: 90% to woda)

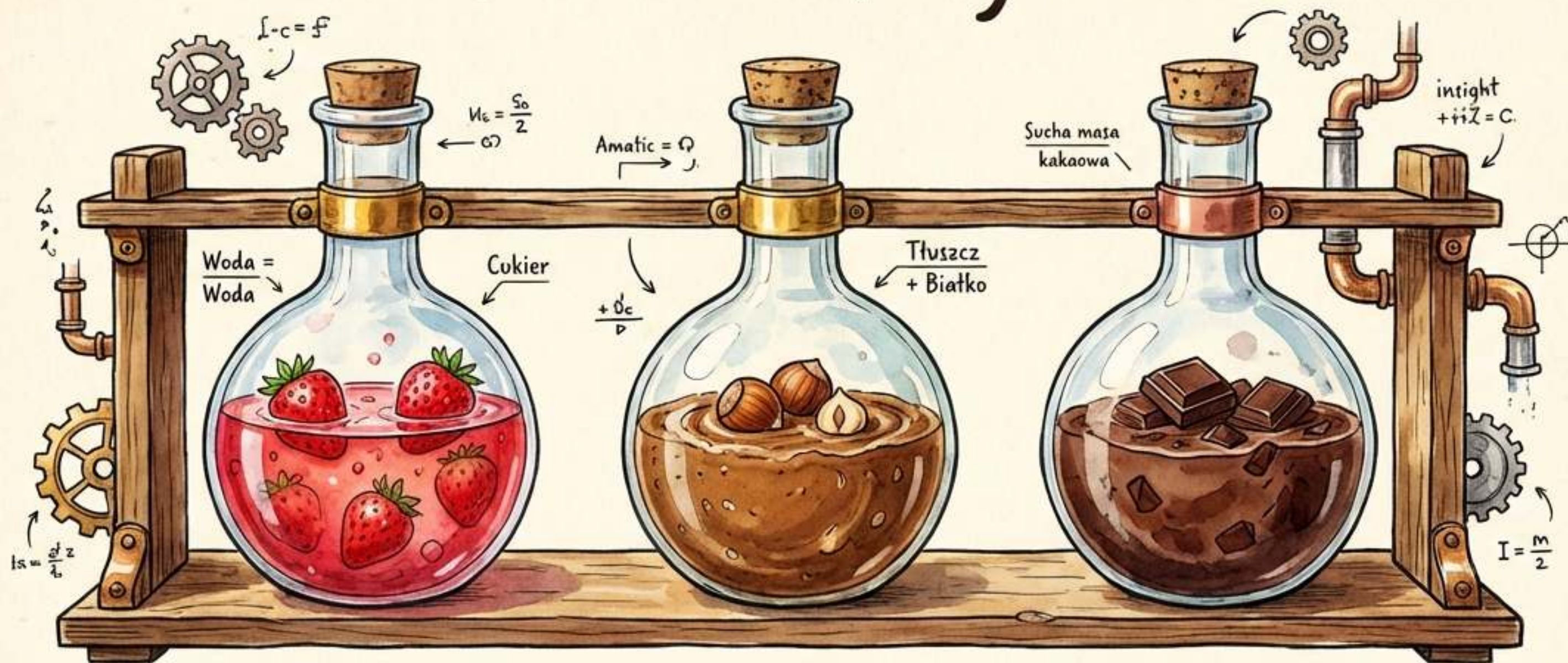


Śmietanka:
tłuszcz mleczny
(uwaga: 60% to woda)



Odtłuszczone mleko w proszku:
laktoza i białko
(podnosi poziom ciał stałych
i wzmacnia mleczny smak)

Smak to Fizyka

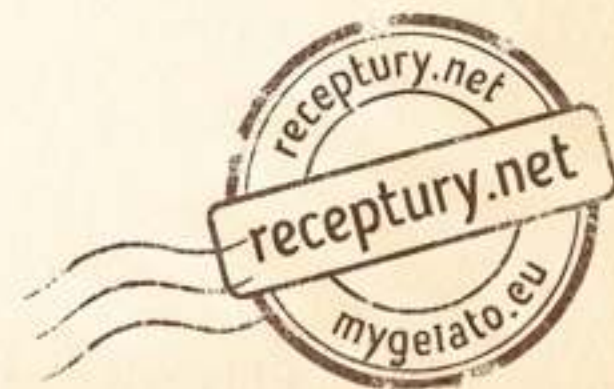


Owoce =
Woda + Cukier

Orzechy =
Tłuszcz + Białko + Ciała Stałe

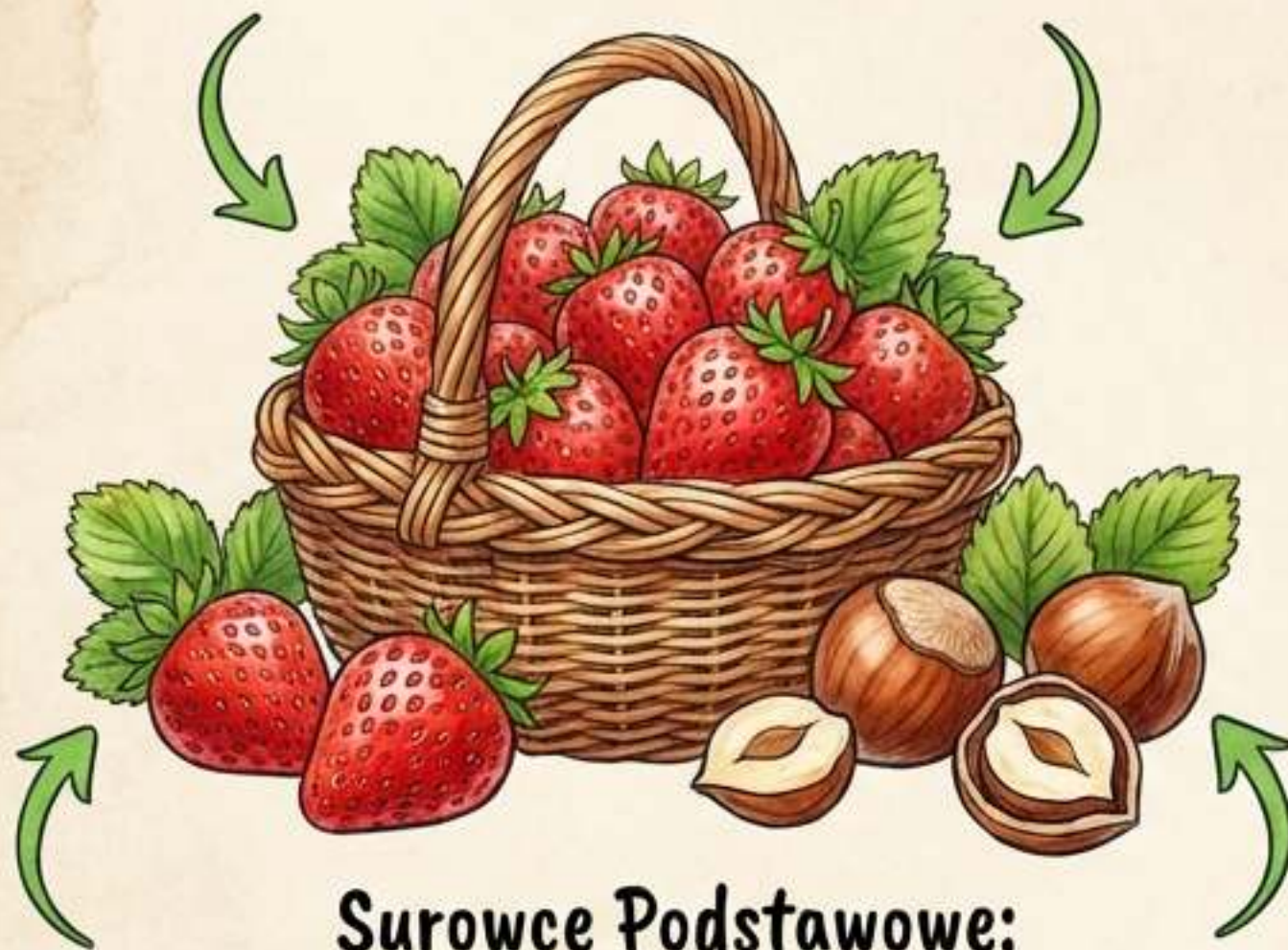
Czekolada =
Tłuszcz + Sucha
masa kakaowa

Każdy składnik smakowy zmienia bilans.
Receptura musi być korygowana pod każdy smak.



NATURALNE SUROWCE CZY GOTOWE BAZY?

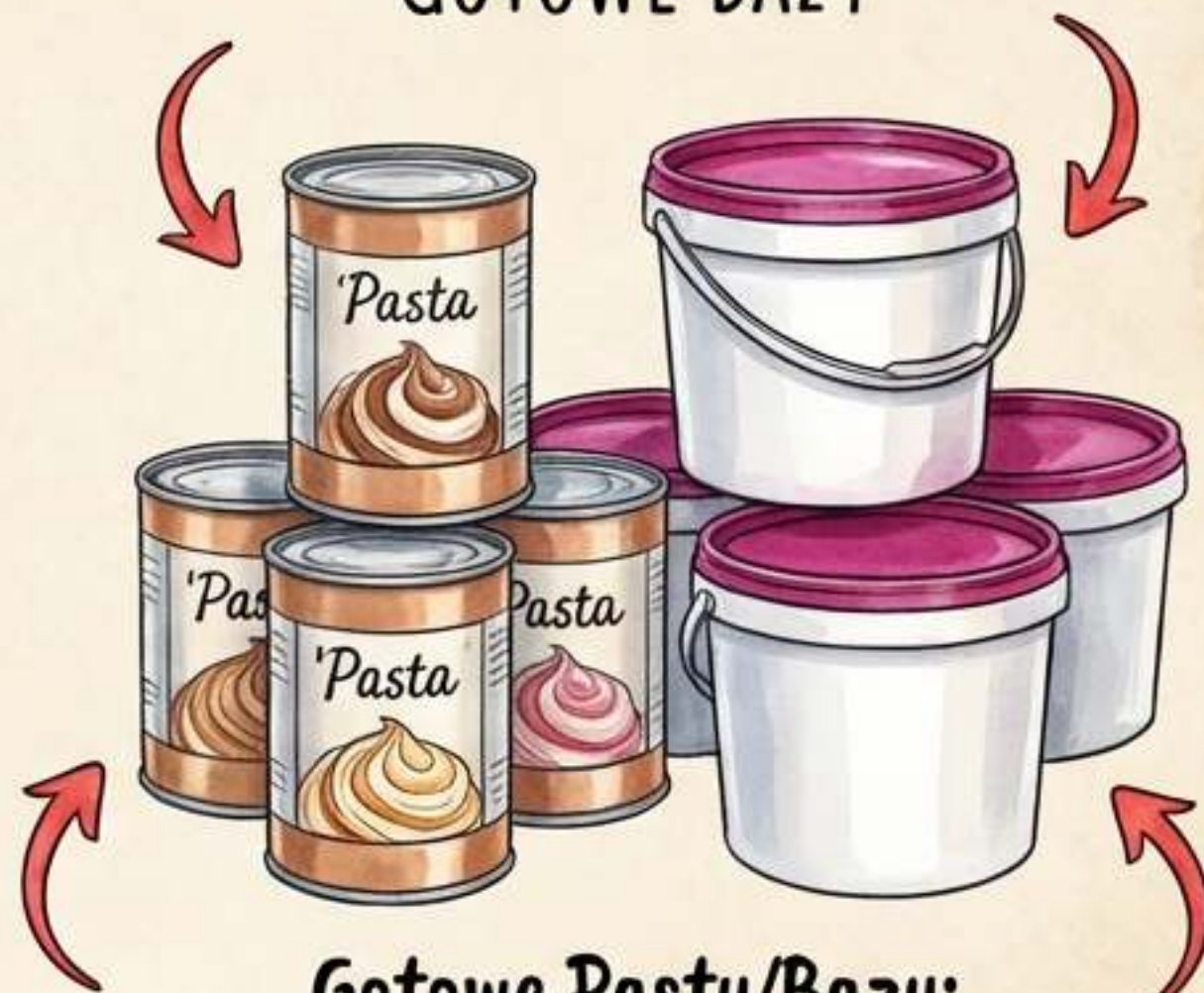
NATURALNE SUROWCE



Surowce Podstawowe:

Niższy koszt produkcji, pełna kontrola nad składem, bardziej naturalny produkt, lepsza etykieta

GOTOWE BAZY



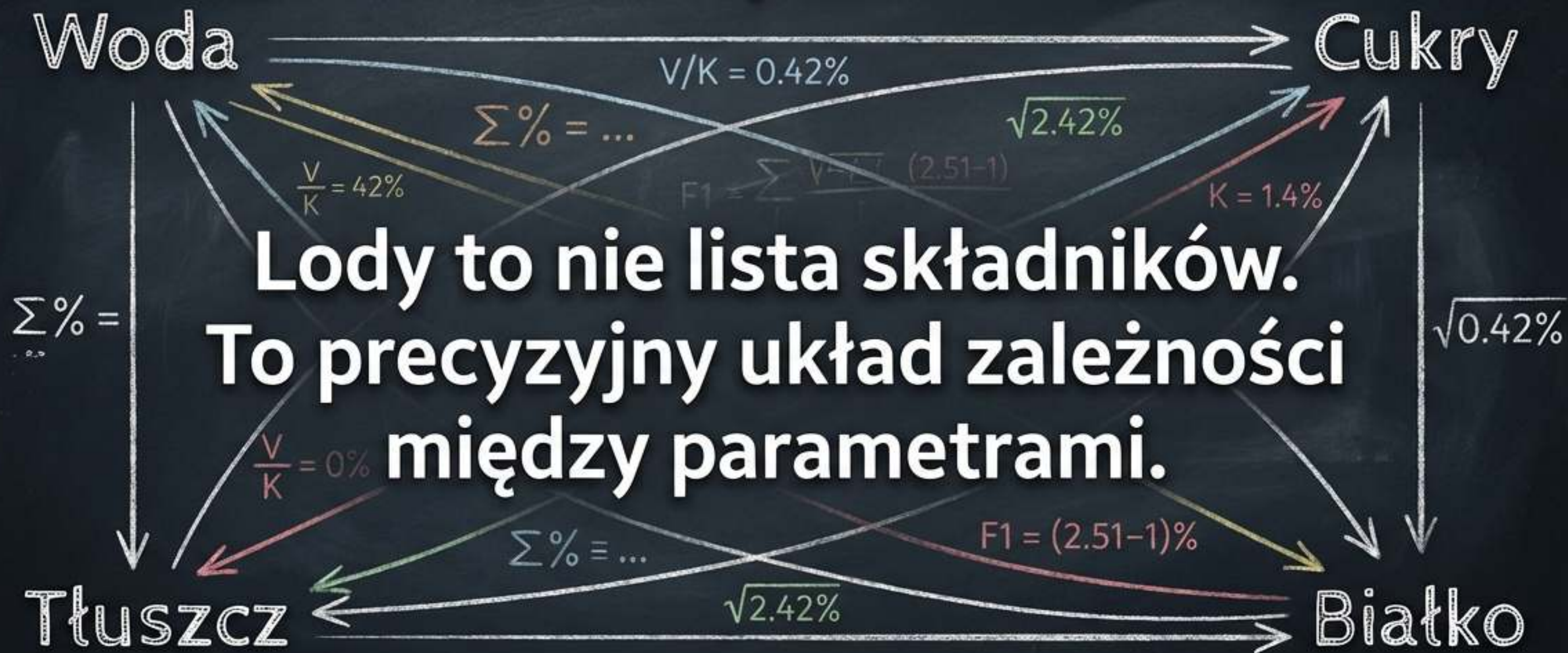
Gotowe Pasty/Bazy:

Wygodne w użyciu, ale drogie w produkcji

Aplikacja receptury.net obsługuje oba podejścia.

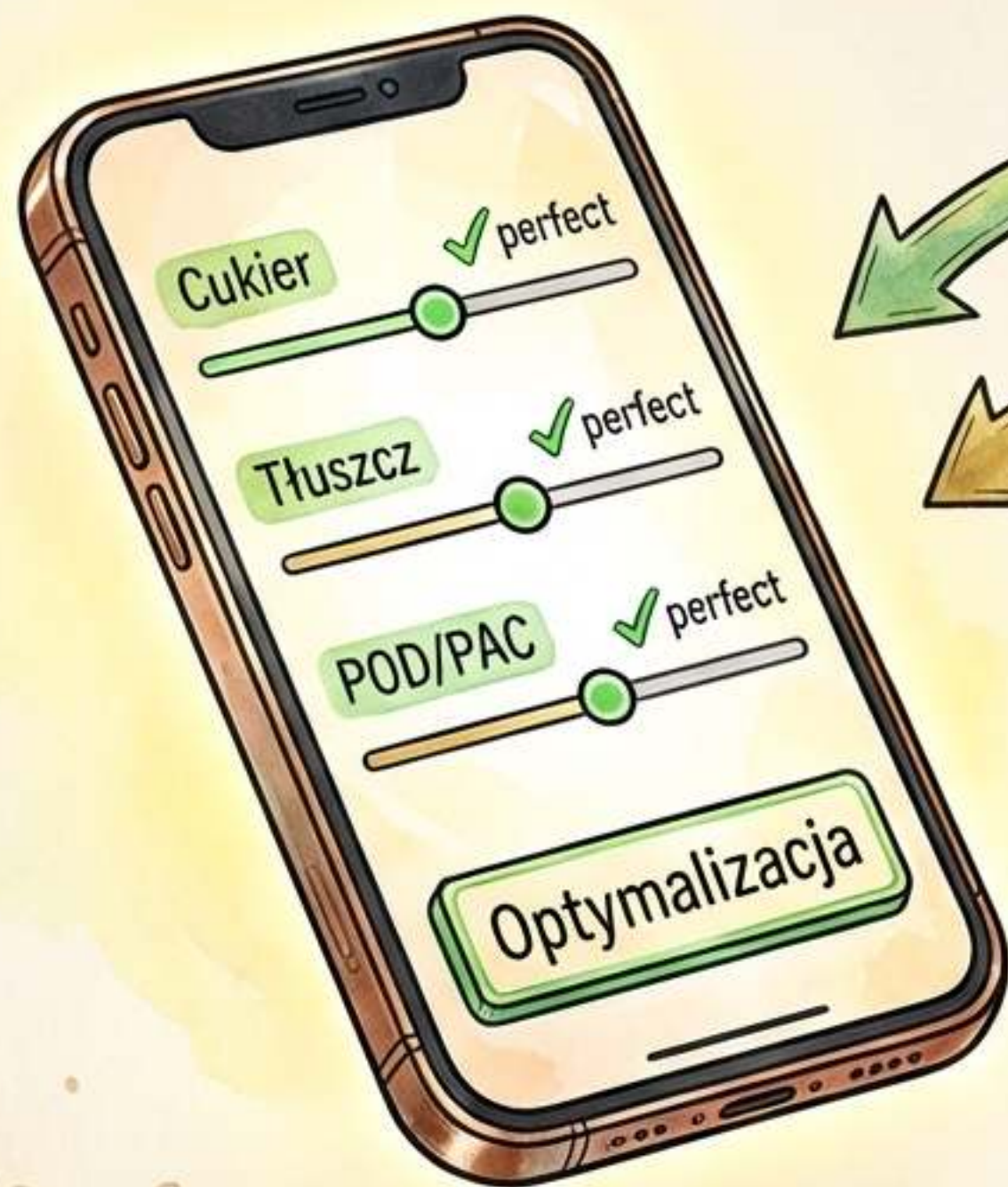


Matematyka Lodów



Zły bilans = lody za twarde, za miękkie lub „piaszczyste”.

Twój Cyfrowy Technolog



- Obliczenia w czasie rzeczywistym.
- Automatyczny dobór proporcji.
- Dostosowanie do temperatury serwowania.
- Eliminacja błędów (sypanie się, twardość).

*Idealny
Bilans!*

*Twoje narzędzie
precyzji*



Twórz własne, perfekcyjne receptury.



Jeśli nie czujesz się pewnie w bilansowaniu – aplikacja zrobi to za Ciebie.