

INDICE GENERALE

4	Ringraziamenti
5	Presentazione
6	Prefazione
10	CAPITOLO 1
12	LE ORIGINI DI SORBETTI E GELATI
12	All'inizio era sorbetto
13	L'idromele
13	Nel frattempo Marco Polo
14	Il Rinascimento e i primi, simpatici "gelatieri"
14	Tra Cinque e Seicento
15	Verso la gelateria moderna: la tecnologia del freddo
18	CAPITOLO 2
20	IL GELATO, UN ALIMENTO
21	Le qualità nutrizionali di un alimento
21	Proteine
21	Lipidi o grassi
21	Fibre alimentari
21	Vitamine
22	Sali minerali
22	Carboidrati
22	Le calorie
24	CAPITOLO 3
26	GLI INGREDIENTI DI BASE
26	La merceologia classica e quella adottata dal gelatiere
27	L'acqua
27	L'acqua come ingrediente base
27	Gli zuccheri
28	Gli zuccheri come ingrediente base
28	• Il saccarosio
28	• Il saccarosio come ingrediente base
28	• Lo zucchero invertito
28	La produzione dello zucchero invertito
30	• Lo zucchero invertito come ingrediente base
30	• Il destrosio (o glucosio)
30	• Il destrosio come ingrediente base
30	Lavorazione degli amidi per l'ottenimento del destrosio
30	• Gli sciroppi di glucosio
30	• Gli sciroppi di glucosio come ingrediente base
32	• Il trealosio
32	Le sigle DE e BÉ
32	• Il trealosio come ingrediente base
32	• L'inulina
32	• L'inulina come ingrediente base
33	• Le malto destrine
33	• Le malto destrine come ingrediente base
33	• Il lattosio
33	• Il lattosio come ingrediente base
33	• Il fruttosio
33	• Il fruttosio come ingrediente base
34	Capacità dolcificante (C.D.) e potere anticongelante (PAC) degli zuccheri
34	C.D.: capacità dolcificante
34	PAC: potere o capacità congelante
34	PAC relativo e assoluto della miscela
36	Dal PAC alla temperatura di conservazione
37	Il gioco degli zuccheri
37	Il latte e i suoi derivati

37	• Il latte fresco pastorizzato
38	• Il latte fresco pastorizzato come ingrediente base
38	La sterilizzazione o uperizzazione
38	• Il latte UHT a lunga conservazione
38	• Il latte UHT come ingrediente base
39	• Il latte in polvere
39	• Il latte in polvere come ingrediente base
39	• Le proteine concentrate del siero e la caseina
39	• Le proteine concentrate del siero e la caseina come ingrediente base
39	• La panna
39	Essiccazione col metodo spray dry
42	• La panna come ingrediente base
42	• Il burro
42	• Il burro come ingrediente base
42	Gli stabilizzanti
42	Gli addensanti
43	• Farina di semi di carruba
44	• Farina di semi di guar
44	• Alginati
44	• Carragenato
44	• Carbossimetilcellulosa
44	• Gomma xantana
44	• Gomma adragante
44	• Pectine
44	Gli emulsionanti
44	• Monogliceridi e digliceridi
44	• Sucresteri
44	• Lecitina
45	Gli stabilizzanti come ingrediente base
46	CAPITOLO 4
48	I PRODOTTI SEMILAVORATI
48	I prodotti semilavorati stabilizzanti in polvere
48	Stabilizzazione dei sorbetti e stabilizzazione dei gelati: distinzione tra i semilavorati
48	Le basi
49	Gli integratori
49	I prodotti semilavorati caratterizzanti
49	Riflettiamo
50	Categoria di appartenenza dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta
52	CAPITOLO 5
54	PERCHÉ DIVENTA SORBETTO O GELATO
54	Acqua + zuccheri + freddo = sorbetto?
54	Acqua + zuccheri + freddo + aria = sorbetto
54	Aria
56	Acqua
56	L'incameramento dell'aria: una formula
57	Zuccheri
58	CAPITOLO 6
60	IL FREDDO E L'IMPIANTO FRIGORIFERO
60	L'impianto frigorifero moderno
60	Il primo impianto frigorifero
61	Le piastre eutettiche
61	Unità di misura della temperatura
62	CAPITOLO 7
64	LAVORAZIONE DELLE MISCELE E MACCHINARI DI PRODUZIONE
64	Sistema classico (multi macchina)
66	La pastorizzazione
66	• Alta pastorizzazione
66	• Bassa pastorizzazione
66	• Il pastorizzatore per la gelateria artigianale

66	Fase a rischio di contaminazione
67	L'omogeneizzazione
68	• L'omogeneizzatore
68	Omogeneizzazione: una lavorazione poco praticata dalla gelateria artigianale
70	La maturazione
70	• Il tino di maturazione
70	La mantecazione
71	• Il mantecatore verticale
71	Qualità del freddo e velocità di mantecazione
73	• Il mantecatore verticale automatico
73	• Il mantecatore orizzontale
74	Sistema shock termico (macchina combinata)
75	La macchina combinata
76	L'abbattimento o surgelamento rapido
76	• L'abbattitore di temperatura
79	Economizzare l'acqua
79	<i>La torre di raffreddamento</i>
79	Il chiller o economizzatore
80	CAPITOLO 8
82	ATTREZZATURE AUSILIARIE E STRUTTURE FRIGORIFERE
82	Attrezzature ausiliarie
82	Arredamento
82	• Lavello (o lavatoio)
82	• Armadi e pensili
82	• Scaffalature
82	• Tavoli da lavoro
82	Utensili
82	• Utensili da taglio
82	• Utensili da contenimento
84	• Utensili da filtraggio
84	• Utensili da miscita e somministrazione
84	Strumenti di misura
84	• Bilancia
84	• Termometro
84	• Rifrattometro
86	• Densimetro secondo Baumé
86	Elettrodomestici industriali
86	• Spremiagrumi
86	• Centrifuga
86	• Frullatore a immersione
86	• Cutter da banco
88	• Piastra elettrica o a induzione
88	Strutture frigorifere di conservazione
88	I componenti della struttura frigorifera
88	La coibentazione
89	Il sistema no-frost
89	La climatizzazione dell'ambiente di lavoro
89	Alcuni consigli
90	CAPITOLO 9
92	IL CONCETTO DI MISCELA
92	Sorbetti o gelati?
94	Latte non latte
94	Alcune intolleranze nei confronti del latte
98	CAPITOLO 10
100	COSTRUZIONE DELLA RICETTA: DAL SORBETTO AL GELATO
100	L'evoluzione della ricetta
101	Sorbetti
101	Nuovo concetto di ricetta
101	• Solidi totali nel sorbetto
101	• Riflessione sugli zuccheri

101	Difetti del sorbetto: squilibrato rapporto acqua-zuccheri
102	• Potere anticongelante (PAC) e dolcezza (C.D.) della miscela
102	• Altri ingredienti
104	Costruzione della ricetta di un sorbetto all'acqua
106	Lo sciroppo di zuccheri
106	Costruzione della ricetta dello sciroppo di zuccheri 27,5 Bé
107	Costruzione della ricetta di un sorbetto di fragola con sciroppo al 50% di zuccheri
109	La mia opinione
110	Gelati
110	Costruire la ricetta di un gelato
110	Un nuovo concetto di ricetta
111	Utilizzo degli zuccheri
111	Ipotesi latte
111	Costruzione della ricetta di fiordilatte
116	Considerazioni finali: la ricetta non è il cubo di Rubik
118	CAPITOLO 11
120	I SORBETTI E IL MONDO DELLA FRUTTA
120	La frutta surgelata
120	Lo sciroppo di zuccheri: ricetta e metodologia di lavorazione
120	Lo sciroppo di zuccheri 27,5 Bé
120	Analisi delle ricette
121	Metodologia di lavorazione per la produzione dello sciroppo di zuccheri
121	• Esecuzione con il pastorizzatore
121	• Esecuzione con la macchina combinata
122	Conservazione dello sciroppo di zuccheri
122	• Etichettatura dello sciroppo di zuccheri
122	Semilavorati stabilizzanti utilizzati nel ricettario
124	RICETTARIO: I SORBETTI
126	Albicocca
129	Ananas
132	Arancia
135	Avocado
138	Banana
141	Basilico
144	Cherimolia
147	Ciliegia
150	Cioccolato
153	Cocomero (o anguria)
156	Dattero
159	Fico
162	Fico d'India
165	Fragola e fragolina di bosco al vino Barbaresco
170	Gelso
173	Kiwi
176	Lampone
179	Limone
182	Loto o Cachi
185	Mandarino e mandarancio
188	Mango
191	Maracuja o frutto della passione
194	Mela
197	Melone e melone al Porto
201	Mirtillo
204	Misto sottobosco
206	Papaia
209	Pera
212	Pesca
215	Pompelmo
218	Prugna
221	Tè verde
224	Uva

228	CAPITOLO 12
230	SISTEMA CLASSICO E SISTEMA SHOCK TERMICO
230	Il sistema classico
230	La miscela base bianca
230	Parametri di bilanciatura della miscela base bianca
231	Analisi della miscela (1)
232	Analisi della miscela (2)
232	Considerazioni
232	Analisi delle miscele
233	Le tecniche di compensazione
234	Ingredienti per la compensazione
234	Analisi delle miscele
235	Altre considerazioni
235	Il sistema "shock termico"
235	Ogni gusto ha una sua storia
236	Analisi comparativa di quattro ricette
236	• Miscela di menta
236	• Miscela di nocciola
237	• Miscela di crema
238	• Miscela di cioccolato
240	CAPITOLO 13
242	LA TERZA VIA: ANALISI COMPARATA DI DUE METODOLOGIE
242	Analisi oggettiva delle ricette
243	Vantaggi-svantaggi del sistema classico
243	Vantaggi-svantaggi del sistema shock termico
244	Il meglio dei due sistemi: la "terza via"
244	Analisi e motivazione delle fasi operative
244	Punti di forza della "terza via"
244	La miscela "concentrata"
245	Formula di Kramer
247	Costruzione della ricetta fiordilatte con base concentrata
249	Tre miscele a confronto
250	CAPITOLO 14
252	IL MONDO DEI GELATI
252	Base bianca e base concentrata
253	Metodologia: produzione della miscela base bianca e della base concentrata con il pastorizzatore
254	Conservazione della base bianca, normale o concentrata
254	Metodologia: produzione dei gusti nel sistema shock termico
256	RICETTARIO: I GELATI
258	Amaretto
261	Caffè
264	Cantucci al Vin Santo
267	Cassata
271	Castagna
274	Cheesecake alla salsa di lamponi
277	Cioccolato
281	Cioccolato bianco
284	Cioccolato al latte condensato
288	Cioccolato al peperoncino
292	Crema cannella
295	Crema di cioccolato e nocciole (Nutella)
298	Crema ricotta con prugne caramellate
302	Crema vaniglia
305	Cocco
308	Dolce di latte (Dulce de Leche)
311	Fiordilatte
314	Gianduia
317	Halvå (crema di sesamo)

320	Liquirizia
323	Mandorla
326	Menta
329	Nocciola
332	Panna papavera
335	Pastiera
339	Pinolo croccante
343	Pistacchio
346	Straciatella
349	Tiramisù
353	Torrone
356	Torta di riso
360	Variegato all'amarena
364	Yogurt
368	Zabaione
371	Zafferano
374	APPENDICI
376	Vitamine e sali minerali
379	Componenti dell'impianto frigorifero
381	Glossario tecnico: le componenti dei macchinari
384	Cast Alimenti:una scuola per la vita
388	Indice generale

INDICE TABELLE

27	Tabella n. 001 – Il latte (tabella merceologica classica)
27	Tabella n. 002 – Il latte (tabella merceologica per gelaterie)
27	Tabella n. 003 – Merceologia dell'acqua
28	Tabella n. 004 – Percentuale di acido organico e bicarbonato necessari per favorire l'inversione del saccarosio in una soluzione zuccherina 70°BRIX
32	Tabella n. 005 – Tabella esplicativa delle sigle DE e Bè
33	Tabella n. 006 – Merceologia degli zuccheri
34	Tabella n. 007 – Parametri di C.D. per sorbetti e gelati
36	Tabella n. 008 – Parametri di PAC per sorbetti e gelati
37	Tabella n. 009 – Categoria d'appartenenza, potere anticongelante e capacità dolcificante degli zuccheri
43	Tabella n. 010 – Merceologia di latte e derivati
45	Tabella n. 011 – Merceologia delle sostanze stabilizzanti e sigla identificativa CE
49	Tabella n. 012 – Merceologia media e PAC dei prodotti semilavorati in polvere: stabilizzanti, basi e integratori
50	Tabella n. 013 – Merceologia e PAC dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta
50	Tabella n. 014 – Lettura dell'etichetta per interpretare la categoria di appartenenza dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta
57	Tabella n. 015 – Percentuale di acqua cristallizzata in un gelato di media composizione in relazione alla temperatura rilevata
95	Tabella n. 016 – Sorbetto alla fragola
95	Tabella n. 017 – Gelato alla fragola
95	Tabella n. 018 – Sorbetto al caffè
95	Tabella n. 019 – Gelato al caffè
101	Tabella n. 020 – Sorbetto: corretto rapporto tra acqua e zuccheri
101	Tabella n. 021 – Sorbetti: corretto equilibrio tra acqua e solidi (zuccheri + fibre vegetali)
102	Tabella n. 022 – Zuccheri utilizzati nella costruzione della ricetta sorbetto: tabella riassuntiva
104	Tabella n. 023 – Corretto equilibrio tra acqua - (zuccheri + altri solidi) - PAC - C.D. nel sorbetto all'acqua
105	Tabella n. 024 – Esempio di costruzione della ricetta sorbetto all'acqua: inserimento degli stabilizzanti
105	Tabella n. 025 – Esempio di costruzione della ricetta sorbetto all'acqua: inserimento degli zuccheri
105	Tabella n. 026 – Esempio di costruzione della ricetta sorbetto all'acqua: correzione del PAC
105	Tabella n. 027 – Esempio di costruzione della ricetta sorbetto all'acqua: inserimento dell'inulina
105	Tabella n. 028 – Esempio di costruzione della ricetta sorbetto all'acqua: inserimento dell'acqua e completamento della ricetta

106	Tabella n. 029 – Costruzione della ricetta dello sciroppo 27,5°Bé: inserimento degli stabilizzanti
106	Tabella n. 030 – Costruzione della ricetta dello sciroppo 27,5°Bé: inserimento degli zuccheri
107	Tabella n. 031 – Costruzione della ricetta dello sciroppo 27,5°Bé: inserimento dell'acqua e completamento della ricetta
107	Tabella n. 032 – Fragola: composizione merceologica, capacità dolcificante (C.D.), potere anticongelante degli zuccheri (PAC)
108	Tabella n. 033 – Fragola: corretto equilibrio tra acqua – (zuccheri + altri solidi) - PAC - C.D.
108	Tabella n. 034 – Costruzione della ricetta di un sorbetto di fragola con sciroppo 27,5° Bé: inserimento della polpa di fragola
108	Tabella n. 035 – Costruzione della ricetta di un sorbetto di fragola con sciroppo 27,5° Bé: inserimento dello sciroppo
109	Tabella n. 036 – Costruzione della ricetta di un sorbetto di fragola con sciroppo 27,5° Bé: inserimento dell'inulina
109	Tabella n. 037 – Costruzione della ricetta di un sorbetto di fragola con sciroppo 27,5° Bé: inserimento acqua e completamento della ricetta
110	Tabella n. 038 – Percentuale di presenza dei componenti solidi, dolcezza (C.D.) e potere anticongelante (PAC) delle miscele atte a generare un gelato caratterizzato
111	Tabella n. 039 – Gelato: percentuale di presenza consigliata di zuccheri in relazione alla solidità della miscela
111	Tabella n. 040 – Quantitativo logico di latte in relazione a diverse solidità della miscela
111	Tabella n. 041 – Caratteristiche della miscela fiordilatte con solidità 39%
112	Tabella n. 042 – Suddivisione degli zuccheri nella miscela fiordilatte
112	Tabella n. 043 – Gelato fiordilatte: contenuto presunto di latte in %
112	Tabella n. 044 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento degli stabilizzanti
113	Tabella n. 045 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento degli zuccheri
113	Tabella n. 046 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento latte
114	Tabella n. 047 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento dei grassi mancanti tramite panna
114	Tabella n. 048 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento del latte in polvere magro
114	Tabella n. 049 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento delle proteine concentrate del siero
115	Tabella n. 050 – Costruzione della ricetta fiordilatte: inserimento dell'inulina
115	Tabella n. 051 – Costruzione della ricetta fiordilatte: completamento della ricetta
121	Tabella n. 052 – Sciroppo 27,5° Bé: ricetta con gli stabilizzanti
121	Tabella n. 053 – Sciroppo 27,5° Bé - ricetta con base 50
128	Tabella n. 054 – Albicocca - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
128	Tabella n. 055 – Albicocca - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
128	Tabella n. 056 – Albicocca - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
131	Tabella n. 057 – Ananas: - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
131	Tabella n. 058 – Ananas - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
131	Tabella n. 059 – Ananas - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
134	Tabella n. 060 – Arancia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
134	Tabella n. 061 – Arancia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
134	Tabella n. 062 – Arancia - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
137	Tabella n. 063 – Avocado - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
137	Tabella n. 064 – Avocado - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
137	Tabella n. 065 – Avocado - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
140	Tabella n. 066 – Banana - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
140	Tabella n. 067 – Banana - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
140	Tabella n. 068 – Banana - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
143	Tabella n. 069 – Basilico - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
143	Tabella n. 070 – Basilico - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
143	Tabella n. 071 – Basilico - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
146	Tabella n. 072 – Cherimolia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
146	Tabella n. 073 – Cherimolia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
146	Tabella n. 074 – Cherimolia - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
149	Tabella n. 075 – Ciliegia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
149	Tabella n. 076 – Ciliegia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
149	Tabella n. 077 – Ciliegia - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
152	Tabella n. 078 – Cioccolato - Sistema classico (miscelazione a caldo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
152	Tabella n. 079 – Cioccolato - Sistema classico (miscelazione a caldo degli ingredienti): ricetta con base 50
152	Tabella n. 080 – Cioccolato - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
155	Tabella n. 081 – Cocomero - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
155	Tabella n. 082 – Cocomero - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
158	Tabella n. 083 – Dattero - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti

158	Tabella n. 084 – Dattero - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
158	Tabella n. 085 – Dattero - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
161	Tabella n. 086 – Fico - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
161	Tabella n. 087 – Fico - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
161	Tabella n. 088 – Fico - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
164	Tabella n. 089 – Fico d'India - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
164	Tabella n. 090 – Fico d'India - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
164	Tabella n. 091 – Fico d'India - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
167	Tabella n. 092 – Fragola - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
167	Tabella n. 093 – Fragola - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
167	Tabella n. 094 – Fragola - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
169	Tabella n. 095 – Fragolina di bosco con Barbaresco - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
169	Tabella n. 096 – Fragolina di bosco con Barbaresco - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
169	Tabella n. 097 – Fragolina di bosco con Barbaresco - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
172	Tabella n. 098 – Gelso - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
172	Tabella n. 099 – Gelso - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
172	Tabella n. 100 – Gelso - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
175	Tabella n. 101 – Kiwi - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
175	Tabella n. 102 – Kiwi - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
175	Tabella n. 103 – Kiwi - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
178	Tabella n. 104 – Lampone - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
178	Tabella n. 105 – Lampone - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
178	Tabella n. 106 – Lampone - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
181	Tabella n. 107 – Limone - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
181	Tabella n. 108 – Limone - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
181	Tabella n. 109 – Limone - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
184	Tabella n. 110 – Loto (cachi) - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
184	Tabella n. 111 – Loto (cachi) - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
184	Tabella n. 112 – Loto (cachi) - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
187	Tabella n. 113 – Mandarino o mandarancio - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
187	Tabella n. 114 – Mandarino o mandarancio - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
187	Tabella n. 115 – Mandarino o mandarancio - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
190	Tabella n. 116 – Mango - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
190	Tabella n. 117 – Mango - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
190	Tabella n. 118 – Mango - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
193	Tabella n. 119 – Maracuja - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
193	Tabella n. 120 – Maracuja - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
193	Tabella n. 121 – Maracuja - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
196	Tabella n. 122 – Mela - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
196	Tabella n. 123 – Mela - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
196	Tabella n. 124 – Mela - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
199	Tabella n. 125 – Melone - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
199	Tabella n. 126 – Melone - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
199	Tabella n. 127 – Melone - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
200	Tabella n. 128 – Melone al Porto - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
200	Tabella n. 129 – Melone al Porto - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
200	Tabella n. 130 – Melone al Porto - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
203	Tabella n. 131 – Mirtillo - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
203	Tabella n. 132 – Mirtillo - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
203	Tabella n. 133 – Mirtillo - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
205	Tabella n. 134 – Misto sottobosco - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
205	Tabella n. 135 – Misto sottobosco - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
205	Tabella n. 136 – Misto sottobosco - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
208	Tabella n. 137 – Papaia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti

208	Tabella n. 138 – Papaia - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
208	Tabella n. 139 – Papaia - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
211	Tabella n. 140 – Pera - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
211	Tabella n. 141 – Pera - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
211	Tabella n. 142 – Pera - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
214	Tabella n. 143 – Pesca - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
214	Tabella n. 144 – Pesca - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
214	Tabella n. 145 – Pesca - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
217	Tabella n. 146 – Pompelmo - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
217	Tabella n. 147 – Pompelmo - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
217	Tabella n. 148 – Pompelmo - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
220	Tabella n. 149 – Prugna - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
220	Tabella n. 150 – Prugna - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
220	Tabella n. 151 – Prugna - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
223	Tabella n. 152 – Tè verde - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
223	Tabella n. 153 – Tè verde - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
223	Tabella n. 154 – Tè verde - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
226	Tabella n. 155 – Uva - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con gli stabilizzanti
226	Tabella n. 156 – Uva - Sistema classico (miscelazione a freddo degli ingredienti): ricetta con base 50
226	Tabella n. 157 – Uva - Sistema con sciroppo al 50% di zuccheri
231	Tabella n. 158 – Miscela base bianca al 27% di zuccheri
231	Tabella n. 159 – Miscela base bianca al 27% di zuccheri + pasta zuccherina di menta
231	Tabella n. 160 – Miscela base bianca al 12% di grassi
231	Tabella n. 161 – Miscela di nocciola (base bianca al 12% di grassi + pasta oleosa di nocciola)
232	Tabella n. 162 – Parametri di bilanciatura della miscela base bianca
232	Tabella n. 163 – Base bianca a media solidità e a media presenza dei componenti solidi
232	Tabella n. 164 – Miscela di menta su base bianca a media solidità
232	Tabella n. 165 – Miscela di nocciola su base bianca a media solidità
233	Tabella n. 166 – Composizione merceologica e PAC dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta
233	Tabella n. 167 – Tabella identificativa dei principali prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta
233	Tabella n. 168 – Lettura dell'etichetta per identificare la categoria d'appartenenza dei prodotti semilavorati caratterizzanti in pasta
234	Tabella n. 169 – Percentuale di utilizzo degli ingredienti di compensazione in relazione alla quantità di semilavorato caratterizzante
234	Tabella n. 170 – Miscela di menta (base bianca media solidità + pasta menta + compensazione)
235	Tabella n. 171 – Miscela di nocciola (base bianca media solidità + pasta nocciola + compensazione)
236	Tabella n. 172 – Miscela di menta nel sistema shock termico – analisi comparativa
237	Tabella n. 173 – Miscela di nocciola nel sistema shock termico – analisi comparativa
237	Tabella n. 174 – Miscela di crema nel sistema shock termico – analisi comparativa
238	Tabella n. 175 – Miscela di cioccolato nel sistema shock termico – analisi comparativa
245	Tabella n. 176 – Caratteristiche della miscela “concentrata” - terza via
247	Tabella n. 177 – Fiordilatte “terza via”: inserimento base concentrata
247	Tabella n. 178 – Fiordilatte “terza via”: inserimento zuccheri (saccarosio)
248	Tabella n. 179 – Fiordilatte “terza via”: inserimento latte e panna
249	Tabella n. 180 – Miscela fiordilatte nel sistema “classico”
249	Tabella n. 181 – Miscela fiordilatte nel sistema “shock termico”
249	Tabella n. 182 – Miscela fior di latte nel sistema “terza via”
252	Tabella n. 183 – Composizione merceologica dello stabilizzante e delle due basi 50 per miscele alle creme
252	Tabella n. 184 – Base bianca con stabilizzanti a bassa grammatura
253	Tabella n. 185 – Base bianca con base 50
253	Tabella n. 186 – Base concentrata con stabilizzanti
25	Tabella n. 187 – Amaretto - sistema classico
260	Tabella n. 188 – Amaretto - sistema shock termico con stabilizzanti
260	Tabella n. 189 – Amaretto - sistema shock termico con base 50
260	Tabella n. 190 – Amaretto - sistema “terza via”
261	Tabella n. 191 – Caffè - sistema classico
263	Tabella n. 192 – Caffè - sistema shock termico con stabilizzanti
263	Tabella n. 193 – Caffè - sistema shock termico con base 50
263	Tabella n. 194 – Caffè - sistema “terza via”
265	Tabella n. 195 – Cantucci al Vin Santo - sistema classico
266	Tabella n. 196 – Cantucci al Vin Santo - sistema shock termico con stabilizzanti
266	Tabella n. 197 – Cantucci al Vin Santo - sistema shock termico con base 50
266	Tabella n. 198 – Cantucci al Vin Santo - sistema “terza via”
269	Tabella n. 189 – Cassata - sistema classico

269	Tabella n. 190 – Cassata - sistema shock termico con stabilizzanti
270	Tabella n. 191 – Cassata - sistema shock termico con base 50
270	Tabella n. 192 – Cassata - sistema “terza via”
273	Tabella n. 193 – Marroni glassati - sistema classico
273	Tabella n. 194 – Marroni glassati - sistema shock termico con stabilizzanti
273	Tabella n. 195 – Marroni glassati - sistema shock termico con base 50
273	Tabella n. 196 – Marroni glassati nel sistema “terza via”
276	Tabella n. 197 – Cheesecake - sistema classico
276	Tabella n. 198 – Cheesecake - sistema shock termico con stabilizzanti
276	Tabella n. 199 – Cheesecake - sistema shock termico con base 50
276	Tabella n. 200 – Cheesecake - sistema “terza via”
279	Tabella n. 201 – Cioccolato - sistema classico
279	Tabella n. 202 – Semilavorato di nostra produzione: salsa di cioccolato
279	Tabella n. 203 – Cioccolato - sistema shock termico con stabilizzanti
280	Tabella n. 204 – Cioccolato - sistema shock termico con base 50
280	Tabella n. 205 – Cioccolato - sistema “terza via”
283	Tabella n. 206 – Cioccolato bianco - sistema classico
283	Tabella n. 207 – Cioccolato bianco - sistema shock termico con stabilizzanti
283	Tabella n. 208 – Cioccolato bianco nel sistema shock termico con base 50
283	Tabella n. 209 – Cioccolato bianco - sistema “terza via”
286	Tabella n. 210 – Semilavorato di nostra produzione: salsa di cioccolato per latte condensato
286	Tabella n. 211 – Cioccolato al latte condensato - sistema classico
286	Tabella n. 212 – Cioccolato al latte condensato - sistema shock termico con stabilizzanti
287	Tabella n. 213 – Cioccolato al latte condensato - sistema shock termico con base 50
287	Tabella n. 214 – Cioccolato al latte condensato nel sistema “terza via”
290	Tabella n. 215 – Cioccolato al peperoncino - sistema classico
290	Tabella n. 216 – Cioccolato al peperoncino - sistema shock termico con stabilizzanti
290	Tabella n. 217 – Cioccolato al peperoncino - sistema shock termico con base 50
291	Tabella n. 218 – Cioccolato al peperoncino - sistema “terza via”
293	Tabella n. 219 – Crema cannella - sistema classico
294	Tabella n. 220 – Crema cannella - sistema shock termico con stabilizzanti
294	Tabella n. 221 – Crema cannella - sistema shock termico con base 50
294	Tabella n. 222 – Crema cannella - sistema “terza via”
295	Tabella n. 223 – Crema di cioccolato e nocciole - sistema classico
297	Tabella n. 224 – Crema di cioccolato e nocciole - sistema shock termico con stabilizzanti
297	Tabella n. 225 – Crema di cioccolato e nocciole - sistema shock termico con base 50
297	Tabella n. 226 – Crema di cioccolato e nocciole nel sistema “terza via”
300	Tabella n. 227 – Crema ricotta con prugne caramellate - sistema classico
300	Tabella n. 228 – Crema ricotta con prugne caramellate - sistema shock termico con stabilizzanti
300	Tabella n. 229 – Crema ricotta con prugne caramellate - sistema shock termico con base 50
301	Tabella n. 230 – Crema ricotta con prugne caramellate - sistema “terza via”
303	Tabella n. 231 – Crema vaniglia - sistema classico
304	Tabella n. 232 – Crema vaniglia - sistema shock termico con stabilizzanti
304	Tabella n. 233 – Crema vaniglia - sistema shock termico con base 50
304	Tabella n. 234 – Crema vaniglia - sistema “terza via”
305	Tabella n. 235 – Cocco - sistema classico
307	Tabella n. 236 – Cocco - sistema shock termico con stabilizzanti
307	Tabella n. 237 – Cocco - sistema shock termico con base 50
307	Tabella n. 238 – Cocco sistema “terza via”
309	Tabella n. 239 – Dolce di latte - sistema classico
310	Tabella n. 240 – Dolce di latte - sistema shock termico con stabilizzanti
310	Tabella n. 241 – Dolce di latte - sistema shock termico con base 50
310	Tabella n. 242 – Dolce di latte - sistema “terza via”
311	Tabella n. 243 – Fiordilatte - sistema classico
313	Tabella n. 244 – Fiordilatte - sistema shock termico con stabilizzanti
313	Tabella n. 245 – Fiordilatte - sistema shock termico con base 50
313	Tabella n. 246 – Fiordilatte nel sistema “terza via”
315	Tabella n. 247 – Gianduia - sistema classico
316	Tabella n. 248 – Gianduia nel sistema shock termico con stabilizzanti
316	Tabella n. 249 – Gianduia - sistema shock termico con base 50
316	Tabella n. 250 – Gianduia nel sistema “terza via”
317	Tabella n. 251 – Halvà (crema di sesamo) nel sistema classico
319	Tabella n. 252 – Halvà (crema di sesamo) nel sistema shock termico con stabilizzanti
319	Tabella n. 253 – Halvà (crema di sesamo) - sistema shock termico con base 50

319	Tabella n. 254 – Halvà (crema di sesamo) nel sistema “terza via”
321	Tabella n. 255 – Liquirizia - sistema classico
322	Tabella n. 256 – Liquirizia - sistema shock termico con stabilizzanti
322	Tabella n. 257 – Liquirizia - sistema shock termico con base 50
322	Tabella n. 258 – Liquirizia - sistema “terza via”
323	Tabella n. 259 – Mandorla - sistema classico
325	Tabella n. 260 – Mandorla - sistema shock termico con stabilizzanti
325	Tabella n. 261 – Mandorla - sistema shock termico con base 50
325	Tabella n. 262 – Mandorla - sistema “terza via”
327	Tabella n. 263 – Menta - sistema classico
328	Tabella n. 264 – Menta - sistema shock termico con stabilizzanti
328	Tabella n. 265 – Menta - sistema shock termico con base 50
328	Tabella n. 266 – Menta - sistema “terza via”
329	Tabella n. 267 – Nocciola - sistema classico
331	Tabella n. 268 – Nocciola - sistema shock termico con stabilizzanti
331	Tabella n. 269 – Nocciola - sistema shock termico con base 50
331	Tabella n. 270 – Nocciola - sistema “terza via”
333	Tabella n. 271 – Panna papavera - sistema classico
334	Tabella n. 272 – Panna papavera - sistema shock termico con stabilizzanti
334	Tabella n. 273 – Panna papavera - sistema shock termico con base 50
334	Tabella n. 274 – Panna papavera - sistema “terza via”
337	Tabella n. 275 – Pastiera - sistema classico
337	Tabella n. 276 – Pastiera - sistema shock termico con stabilizzanti
338	Tabella n. 277 – Pastiera - sistema shock termico con base 50
338	Tabella n. 278 – Pastiera - sistema “terza via”
341	Tabella n. 279 – Pinolo croccante - sistema classico
341	Tabella n. 280 – Pinolo croccante - sistema shock termico con stabilizzanti
342	Tabella n. 281 – Pinolo croccante - sistema shock termico con base 50
342	Tabella n. 282 – Pinolo croccante - sistema “terza via”
343	Tabella n. 283 – Pistacchio - sistema classico
345	Tabella n. 284 – Pistacchio - sistema shock termico con stabilizzanti
345	Tabella n. 285 – Pistacchio - sistema shock termico con base 50
345	Tabella n. 286 – Pistacchio - sistema “terza via”
347	Tabella n. 287 – Straciatella - sistema classico
348	Tabella n. 288 – Straciatella - sistema shock termico con stabilizzanti
348	Tabella n. 289 – Straciatella - sistema shock termico con base 50
348	Tabella n. 290 – Straciatella - sistema “terza via”
349	Tabella n. 291 – Tiramisù - sistema classico
351	Tabella n. 292 – Tiramisù - sistema shock termico con stabilizzanti
351	Tabella n. 293 – Tiramisù - sistema shock termico con base 50
352	Tabella n. 294 – Tiramisù - sistema “terza via”
353	Tabella n. 295 – Torrone - sistema classico
355	Tabella n. 296 – Torrone - sistema shock termico con stabilizzanti
355	Tabella n. 297 – Torrone - sistema shock termico con base 50
355	Tabella n. 298 – Torrone - sistema “terza via”
358	Tabella n. 299 – Torta di riso - sistema classico
358	Tabella n. 300 – Torta di riso - sistema shock termico con stabilizzanti
358	Tabella n. 301 – Torta di riso - sistema shock termico con base 50
359	Tabella n. 302 – Torta di riso - sistema “terza via”
362	Tabella n. 303 – Variegato all’amarena - sistema classico
362	Tabella n. 304 – Variegato all’amarena - sistema shock termico con stabilizzanti
362	Tabella n. 305 – Variegato all’amarena - sistema shock termico con base 50
363	Tabella n. 306 – Variegato all’amarena - sistema “terza via”
366	Tabella n. 307 – Yogurt - sistema classico
366	Tabella n. 308 – Yogurt - sistema shock termico con stabilizzanti
367	Tabella n. 309 – Yogurt - sistema shock termico con base 50
367	Tabella n. 310 – Yogurt - sistema “terza via”
369	Tabella n. 311 – Zabaione - sistema classico
370	Tabella n. 312 – Zabaione - sistema shock termico con stabilizzanti
370	Tabella n. 313 – Zabaione - sistema shock termico con base 50
370	Tabella n. 314 – Zabaione - sistema “terza via”
371	Tabella n. 315 – Zafferano - sistema classico
373	Tabella n. 316 – Zafferano - sistema shock termico con stabilizzanti
373	Tabella n. 317 – Zafferano - sistema shock termico con base 50
373	Tabella n. 318 – Zafferano - sistema “terza via”