

A. BANDIERA_P. BRUNELLI
L. CANTARIN_G. MUSUMECI_A. SOBAN

IL GELATO

IN 101

DOMANDE

GRANITE, SORBETTI
PASTICCERIA GELATO E CIOCCOLATO
NUOVE IDEE, SOLUZIONI, RICETTE



italiangourmet

ANDREA BANDIERA

**IL PRODOTTO.
NEL CUORE DEL GELATO**



CAPITOLO

1

01. VORREI FARE UN BUON GELATO! COME FARE?
02. COME POSSO EVITARE DI UTILIZZARE BASI PRECONFEZIONATE, MA CREARMI LA MIA?
03. COME SI PUÒ OTTIMIZZARE OGNI GUSTO SINGOLARMENTE SENZA RICORRERE ALL'USO DELLE BASI?
04. NELLA MIA GELATERIA VENDIAMO SOLO GELATO VEGANO. COME POSSO CREARE UNA BASE DI GELATO VEGANO DA POTER UTILIZZARE?
05. COME AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE DI BILANCIATURA DEL GELATO? SE, AD ESEMPIO, RISULTA SEMPRE TROPPO FREDDO IN DEGUSTAZIONE?
06. HO DIFFICOLTÀ A BILANCIARE IL MIO GELATO, IL CLIENTE MI DICE CHE È BUONO, MA FA FATICA A FINIRLO!
07. VORREI REALIZZARE UNA SERIE DI GELATI SALATI, MA NON SO DA DOVE INIZIARE.
08. COME POSSO RIDIMENSIONARE I COSTI DEL GELATO? RIDUCENDO LA QUANTITÀ DI PASTA PISTACCHIO?
09. È POSSIBILE PROGETTARE UN GUSTO DI GELATO A TAVOLINO SENZA FARE TANTE PROVE?
10. IL GELATO RISULTA TROPPO DOLCE, COME SI FA AD ABBASSARE LA DOLCEZZA SENZA STRAVOLGERE LA RICETTA?
11. QUAL È IL SEGRETO PER UNA BUONA RICETTA DEL GELATO?
12. PERCHÉ IL GELATO AL CIOCCOLATO SI INDURISCE DOPO UN PO' CHE SI TROVA NEL BANCO?
13. PER QUALE RAGIONE, ANCHE SE UTILIZZO TANTO CIOCCOLATO NELLA MIA RICETTA, IL COLORE NON RISULTA SCURO COME VORREI E COME IL CLIENTE SI ASPETTA CHE SIA?
14. COME POSSO REALIZZARE UN SORBETTO ALLA FRUTTA MENO FREDDO AL PALATO?
15. È POSSIBILE REALIZZARE UNA RICETTA APPARENTEMENTE SBILANCIATA?
16. COSA SI INTENDE PER "GELATO FRESCO" E QUANTI GIORNI PUÒ DURARE?
17. OGNI VOLTA CHE MI APPROCCIO AL GELATO ALCOLICO, MI RITROVO A FARE I CONTI CON UN DECADIMENTO QUASI IMMEDIATO. COME POSSO OVVIARE?
18. UN AMICO CHEF MI CHIEDE DI REALIZZARE UNA RICETTA DI GELATO CHE SIA SPATOLABILE PER IL SUO FREEZER A -18°C. COME PROCEDO?
19. POSSO APPLICARE IL CONCETTO DI BILANCIATURA ANCHE PER LA PASTICCERIA FREDDA?
20. ALA MIA TORTA SEMIFREDDO RISULTA SEMPRE MOLTO DURA E OCCORRONO MOLTE ORE PRIMA DI RIUSCIRE A SERVIRLA. COME POSSO FARE?

01.

VORREI FARE UN BUON GELATO! COME FARE?

Non so quante volte io abbia risposto a questa domanda. È quella che più spesso mi viene rivolta durante i primi giorni di ogni consulenza. Ed è più che lecita, anche se la risposta non è paradigmatica. Fare un buon gelato dipende da tre fattori: a quale pubblico ci si rivolge, quali macchinari ho a disposizione, a quali ingredienti posso rinunciare e a quali invece no. Entrando nello specifico.

A che pubblico ci rivolgiamo?

Bisogna conoscere che genere di clientela servirò, la zona, come lavorano le attività più prossime alla mia, la dimensione del mio pubblico, l'età e anche valutare che tipo di consumo viene fatto del mio prodotto, se da passeggio, da asporto o sul posto.

Se, ad esempio, la gelateria si trova a fianco di una scuola elementare, sarà difficile proporre gusti gastronomici. Se ci si trova in una piazza pubblica con un forte passaggio turistico, invece, bisognerà fare valutazioni diverse. Così come se il locale si trova in un piccolo paese di provincia, o vicino a un importante snodo metropolitano.

Un altro fattore fondamentale è la "memoria gustativa" del cliente, cioè la capacità soggettiva di ogni consumatore di attingere al ricordo del suo gusto preferito. Faccio un esempio pratico: se una gelateria si trova a Bologna, e lì è usanza aromatizzare la crema con la buccia di limone, me ne dovrò ricordare in fase di preparazione del gusto. Se si applica lo stesso approccio in una gelateria a Oslo invece, non otterrò lo stesso effetto "wow", proprio perché in quel paese non c'è la stessa tradizione legata agli agrumi. In questo caso opterò, ad esempio, per una spolverata di cannella, che è certamente più nelle corde dei palati norvegesi. Per questo, consiglio sempre di acquistare libri di ricette, di cucina popolare della zona, per avere una chiave d'accesso ai gusti dei nostri clienti, senza andare per tentativi.

Con quali macchinari hai intenzione di produrre il tuo gelato?

Anche questa è una domanda fondamentale. Al giorno d'oggi esistono molteplici marche e modelli che hanno capacità produttive diverse, consumi energetici, idrici e necessità di personale differenti. Per mettere a budget questi costi va fatta una pianificazione anticipata attraverso un piano di investimento (business plan) che tiene conto del ciclo produttivo giornaliero, dei costi di gestione, manutenzione e mantenimento e degli investimenti necessari per soddisfare il progetto.

Molte volte mi capita di fare delle consulenze a persone che non hanno la minima idea di cosa significhi gestire una gelateria e tra le prime domande che faccio c'è sempre questa: "Hai già studiato un piano di investimento", oppure stai solo sognando a occhi aperti? La risposta a questa domanda di solito fa da spartiacque tra chi prosegue nel cammino e chi invece si tira indietro.

A quali ingredienti sei disposto a rinunciare e a quali invece no?

Gli ingredienti che compongono il gelato rappresentano la parte fondamentale del prodotto che vendiamo. In un mondo apparentemente globalizzato sembrerebbe facile reperire qualsiasi materia prima in ogni parte del globo, ma nella realtà non è così.

La pianificazione e la ricerca dei fornitori disponibili, vincola a creare una lista degli ingredienti a cui si può attingere facilmente e altri ai quali bisogna aggiungere un costo di trasporto più o meno elevato, ma che comunque va considerato. Solo dopo aver compilato questa lista si può passare alla creazione delle ricette. Altrimenti si rischia di dover affrontare spiacevoli inconvenienti a livello di bilancio. Nulla deve essere lasciato al caso, fare il gelato sarà anche una passione, ma è soprattutto un'azienda e come tale deve portare, alla fine del mese, a un segno "più" in fondo alla pagina.



BASE BIANCA

N°	Ingrediente	%	g	%	Zuccheri	%	Grassi	%	RSML	%	altri solidi	%	Tot. Solidi
1	latte Intero fresco AQ	64,1	600	0	0,0	3,6	21,6	9,0	54,0	0,0	0,0	12,6	75,6
2	panna fresca al 35% m.g.	10,5	98	0	0,0	35,0	34,3	6,0	5,9	0,0	0,0	41,0	40,2
3	latte Scremato Spray	3,7	35	0	0,0	1,0	0,4	95,0	33,3	0,0	0,0	96,0	33,6
4	destrosio	5,3	50	92	46,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	92,0	46,0
5	maltodestrine	2,7	25	18	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0	77,0	19,3	95,0	23,8
6	zucchero saccarosio	10,5	98	100	98,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	98,0
7	sciroppo di glucosio Gode	2,7	25	80	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	80,0	20,0
8	neutro	0,5	5	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0	5,0	100,0	8,0
TOTALE		100%	936		168,5		56,3		93,1		24,3		345,1
TOTALE %					18,00		6,0		9,9		2,6		36,6

02

COME POSSO EVITARE DI UTILIZZARE BASI PRECONFEZIONATE, MA CREARMI LA MIA?

Metodo Diretto	Metodo Indiretto	
CIOCCOLATO	BASE BIANCA +	PISTACCHIO
NOCCIOLA	BASE BIANCA +	NOCCIOLA
PISTACCHIO	BASE BIANCA +	CIOCCOLATO



L'uso di una base preconfezionata non sempre è indice di un gelato "scarso", per poter fare una valutazione di senso, occorre prima verificare l'ingredientistica che è presente all'interno del prodotto utilizzato. Nelle mie lavorazioni ho scelto di utilizzare prodotti con un'etichetta "pulita", senza mono e digliceridi e ho preferito costruire una serie di ricette per ogni categoria di gusto del gelato. Esistono due modalità per la creazione delle ricette: il metodo diretto e il metodo indiretto. Schematizzando si capiscono immediatamente i due approcci.

Metodo diretto

Nel caso del metodo diretto ogni ricetta viene calibrata e ottimizzata in base al singolo gusto, questo implica una maggiore lavorazione nella pesatura degli ingredienti, ma un minore compromesso dal punto di vista gustativo.

Metodo indiretto

Nell'ipotesi del metodo indiretto si realizza una base unica per una classe di gusti e si effettua un'unica pesata, con grandi quantità di prodotto nell'ordine delle decine di chilogrammi per poi procedere con il ciclo di pastorizzazione. Per legge, questa tipologia di lavorazione, ha una durata massima di tre giorni (72 ore), oltre i quali il prodotto va ripastorizzato oppure eliminato.

La differenza sostanziale tra i due metodi sta nel fatto che quello indiretto è un compromesso tra gusto e praticità, perché la base unica deve adattarsi a tutti i gusti, il che significa che potrebbe sposarsi bene con alcune ricette, ma non essere perfetto per altre.

Per evitare di dover utilizzare basi preconfezionate, che rappresentano uno step ulteriore di allontanamento

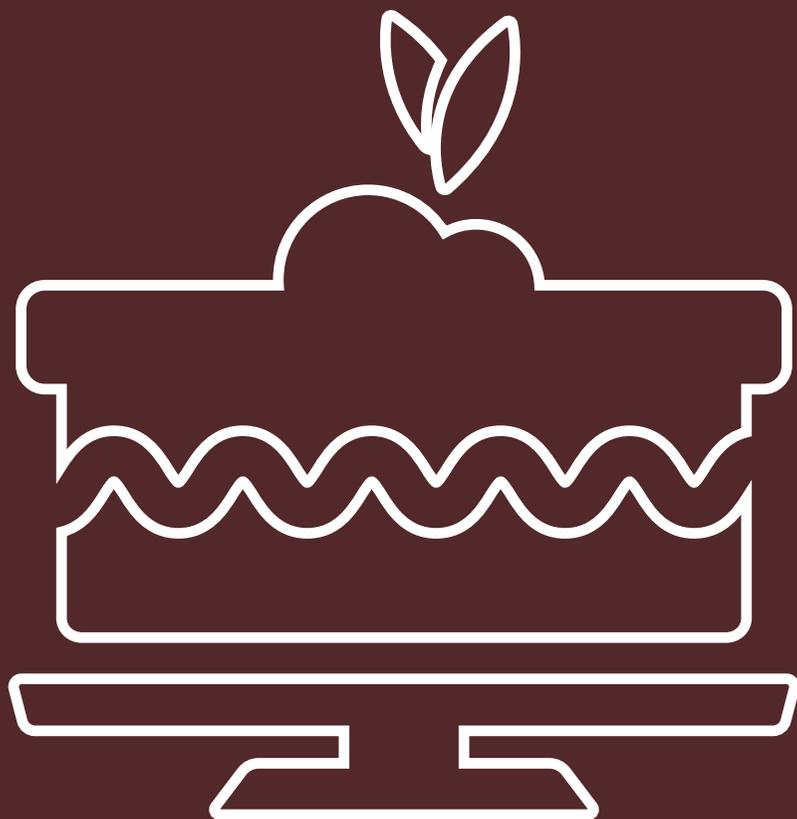
da un approccio artigianale alla materia (in alcune basi preconfezionate è addirittura sufficiente aggiungere acqua al composto, in quanto gli ingredienti sono già tutti calibrati al suo interno), occorre necessariamente essere in grado di bilanciare le ricette. Per bilanciatura di una ricetta si intende la sua scomposizione in singoli ingredienti e successivamente l'identificazione dei valori nutrizionali (zuccheri, grassi, proteine, fibre), rappresentati sotto forma di tabella analitica, in modo tale da poter raggruppare i singoli elementi (zuccheri, grassi, etc.) e una volta rapportati al totale della ricetta, avere le singole percentuali di composizione.

A fianco un esempio di bilanciatura di una base.

La procedura che utilizzo io per creare una base da zero parte dal risultato finale, ossia dobbiamo sapere che tipo di prodotto vogliamo ottenere, in termini di grasso, di solidi, di Residuo Solido Magro del Latte (RSML) e solidi totali (che sono la somma di zuccheri, grassi, RSML e altri solidi). Una volta definiti questi parametri si procede alla determinazione delle quantità, seguendo il ragionamento inverso (dal totale, conoscendo la composizione, ottengo le quantità del prodotto). Come si può facilmente dedurre, la conoscenza della composizione degli ingredienti è fondamentale per procedere al bilanciamento di ogni ricetta, sia di gelateria che di pasticceria.

Una volta ottenuta la ricetta della base, occorre bilanciarla aggiungendo la parte caratterizzante del gusto che si vuole ottenere; se per esempio vogliamo ottenere il gusto pistacchio occorre definire la percentuale di pasta di pistacchio, aggiungere la base (in questo caso useremo quella bianca neutra) e aggiustare la bilanciatura della ricetta con uno zucchero (ad esempio il destrosio).

LUCCA CANTARIN
IL GELATO IN PASTICCERIA



CAPITOLO

3

41. **GELATERIA IN PASTICCERIA O PASTICCERIA IN GELATERIA?**
42. **SI PUÒ FARE GELATERIA NELLO STESSO LABORATORIO IN CUI SI PRODUCE PASTICCERIA?**
43. **QUALI SONO LE VALUTAZIONI CHE UN PASTICCERE DEVE FARE PRIMA DI INSERIRE IL GELATO NELLA SUA PRODUZIONE?**
44. **QUALI SONO GLI INVESTIMENTI NECESSARI PER INSERIRE IL GELATO IN PASTICCERIA E VICEVERSA?**
45. **I MARGINI DELLA GELATERIA SONO PARAGONABILI A QUELLI DELLA PASTICCERIA?**
46. **CI SONO PROPOSTE DI GELATO ADATTE A UNA PASTICCERIA CHE COME CORE BUSINESS NON ABBAIA IL GELATO?**
47. **POSSO PREPARARE UN DOLCE ICONICO COME IL TIRAMISÙ, IN BARATTOLO?**
48. **QUALI SONO LE PROPOSTE A BASE GELATO CHE NON POSSONO MANCARE IN UNA PASTICCERIA?**
49. **HO UN LOCALE BIVALENTE MA NON GLI SPAZI PER LA PREPARAZIONE DELLE BASI COME PAN DI SPAGNA, BISCOTTERIA E CROCCANTI. COME POSSO FARE?**
50. **È VERO CHE IL GELATO SI VENDE SOPRATTUTTO DI SERA? COME PUÒ UN PASTICCERE FAR COLLIMARE LE ORE DI LAVORO IN ENTRAMBI I SETTORI?**
51. **CHE MERCATO HANNO LE TORTE GELATO?**
52. **QUALI SONO I PRO E I CONTRO DELL'ACQUISTO DI UNA PICCOLA MACCHINA PER LE VASCHETTE DI GELATO PRECONFEZIONATE?**
53. **SERVIRE I RISTORANTI IN ESTATE È UNA BUONA IDEA PER 'FARE CASSETTO'?**
54. **HO UNA ZONA CAFFETTERIA CHE FUNZIONA MOLTO BENE. IL GELATO PUÒ DARE UN VALIDO CONTRIBUTO PER INTEGRARE LA MIA ATTIVITÀ?**
55. **QUANTO IL FATTORE CLIMA INFLUENZA LA VENDITA DEL GELATO IN PASTICCERIA?**
56. **COME SI ORGANIZZANO GLI AMBIENTI QUANDO SI VUOLE AMPLIARE L'OFFERTA DI GELATO IN UNA PASTICCERIA?**
57. **QUANDO SI PARLA DI INTRODURRE LA GELATERIA NELLA PASTICCERIA, BISOGNA FARE I CONTI CON LE COMPETENZE DEL PERSONALE...**
58. **COME SI INDIVIDUA IL GIUSTO PREZZO DELLA PROPOSTA DI GELATO IN PASTICCERIA AFFINCHÉ NON ENTRI IN CONFLITTO CON CIÒ CHE VENDO ABITUALMENTE?**
59. **RIGUARDO AL DELIVERY: GELATERIA E DOLCI D'ASPORTO POSSONO CONVIVERE?**
60. **QUAL È LA RICETTA PERFETTA PER UNA CHARLOTTE AL CIOCCOLATO?**

54.

HO UNA ZONA CAFFETTERIA CHE FUNZIONA MOLTO BENE. IL GELATO PUÒ DARE UN VALIDO CONTRIBUTO PER INTEGRARE E AMPLIARE LA MIA ATTIVITÀ?

Se abbiamo una caffetteria che già funziona bene, il gelato contribuirà in maniera considerevole a generare ancor più profitto. L'estensione in termini di offerta che può dare il prodotto gelato, è ampia. Dalla colazione al mattino, al pomeriggio fino alla cena e dopocena.

Uno dei punti di forza del gelato è chiaramente il contrasto caldo freddo. Dal mio punto di vista è opportuno considerare questa escursione termica non solo nella relazione tra prodotto e temperatura esterna, ma anche tra ingredienti all'interno dello stesso cono o coppetta.

In estate, ciò a cui non riesco proprio a rinunciare è la coppa Ice chocolate. Sentire in bocca il freddo del gelato abbinato al cioccolato bollente, in pieno giugno, quando il sole batte a 35°C, è una sensazione da provare. So che sembrerà strano, ma è qualcosa di straordinario che il nostro palato e il nostro cervello non si aspettano. E questo è solo uno degli esempi di ciò che la caffetteria può fare implementando la componente gelato. Avendo poi tutta la parte legata al caffè, l'abbi-

namento con il cioccolato apre ai più svariati scenari. Possiamo pensare di proporre diverse miscele di cioccolato: al lampone, fondente, al caffè e al pistacchio. E badate che lo stesso vale anche per l'inverno, nel senso che gustare un affogato al cioccolato o la stessa coppa Ice chocolate con quel contrasto di caldo freddo che stimola le papille gustative, ha sempre un ottimo riscontro.

Un bell'esempio di ciò di cui parlo, è un prodotto che tutti conosciamo: l'Irish coffee. Quando si appoggiano le labbra sulla panna si sente una superficie fredda all'inizio, per poi arrivare alla consistenza del whiskey e del caffè con il loro carico di calore. Il tutto deve necessariamente essere coadiuvato da un ottimo barista, che è sempre colui che fa la differenza.

Anche se il mondo della caffetteria è in piena e continua evoluzione, è solo chi sta dietro la macchina che ne può esprimere la piena potenzialità. Per quanto mi riguarda la caffetteria è il posto più bello e stimolante dove inserire il gelato. Dove possono succedere le contaminazioni migliori.





IL CLASSICO: GELATO
AL CIOCCOLATO E
AL FIOR DI LATTE,
AFFOGATI IN CIOCCOLATA
CALDA PROFUMATA ALLA
CANNELLA, CON PANNA
MONTATA E PERLE DI
CIOCCOLATO CROCCANTI.