



MANUALE SOFTWARE
GELATO CREATOR

DIEGO CELOTTO



MANUALE SOFTWARE “GELATO CREATOR”

INSTALLAZIONE

Creare una nuova directory sul PC e copiare in essa tutti i files di **GELATO CREATOR** contenuti nella chiavetta usb in dotazione, dalla directory 32BIT o 64BIT.

AVVIO

Disabilitare momentaneamente l'antivirus del PC (crea incompatibilità di sistema), inserire la key di protezione nella porta USB, **ATTIVARE LE MACRO in EXCEL** e, dalla directory dove è installato **GELATO CREATOR**, eseguire il file **GELATO CREATOR.EXE**
Oppure, avviare il software direttamente dalla chiavetta usb cliccando sul file **GELATO CREATOR.EXE**

A PAGINA PROGETTO

In questa PAGINA il Software **GELATO CREATOR** permette all'Utente, in modo automatico, di “progettare e analizzare” una Ricetta per Gelato, bilanciata in modo scientifico, in accordo alle impostazioni di: **Overrun (%)**, **Temperatura Gelato (°C)**, **Asciuttezza (%)** e **Indice di Cremosità**.

Essa presenta 2 modalità: **TARGET**, attivabile, cliccando da questa PAGINA, su

TARGET

(se attivata, comparirà in alto-dx **ATTIVA**),

e **ANALISI**, attivabile cliccando su **ANALISI** (anche in questo caso, comparirà in alto-dx **ATTIVA**).

MODALITA' TARGET

TARGET

In questa modalità, per ottenere una Ricetta bilanciata in modo scientifico, si inseriscono in **Overrun** e **Temperatura Gelato** i valori del Gelato che si ottengono durante la produzione e l'esposizione in vetrina.

In **Asciuttezza** e **Indice di Cremosità** si inseriscono, poi, i valori che si vogliono ottenere per la Ricetta finale.

L'**Asciuttezza**, mediamente, ha valori compresi tra 78 (Gelato meno asciutto) e 82 (Gelato più asciutto).

L'**Indice di Cremosità** presenta valori compresi tra 58 (Gelato meno cremoso) e 62 (Gelato più cremoso).

I 2 ingredienti già inseriti nella Ricetta, **Destrosio** e **Fibre**, sono utilizzati dal software per raggiungere il bilanciamento scientifico con le loro quantità.

Il Destrosio potrà essere sostituito dal Saccarosio, presente nel menù a tendina cliccando su Destrosio.

Per quanto riguarda la Fibre, esse potranno essere sostituite da Carboidrati, Grassi e Proteine, sempre cliccando su Fibre, in modo da non modificare il Saccarosio Equivalente della Ricetta.

In **MODALITA' ANALISI** si potrà, successivamente, “affinare” la Ricetta sostituendo Destrosio e Fibre con altri Ingredienti e modificare le Quantità inserite automaticamente dal software, sempre tenendo conto dei valori di Asciuttezza e Indice di Cremosità che si vogliono ottenere.

1. Inserimento e Cancellazione del Nome del Prodotto

Per l'**Inserimento**, posizionarsi sulla scritta **PRODOTTO**, digitare il nome scelto e premere Invio.

Per la **Cancellazione** posizionarsi sul Nome digitato e premere Canc.

2. Inserimento e Cancellazione di un Ingrediente della Ricetta

Per l'**Inserimento**, posizionarsi su una riga numerata 1, 2, 3, ecc., cliccare su essa, scorrere la lista degli Ingredienti, posizionarsi sull'Ingrediente scelto e premere Invio.

Se la lista degli Ingredienti è molto lunga, può essere digitata anche la sola iniziale dell'Ingrediente da scegliere: la lista presenterà solo gli Ingredienti che avranno come iniziale la lettera scelta. Poi, scorrere la lista degli Ingredienti presentati, posizionarsi sull'Ingrediente scelto e premere Invio.

Per la **Cancellazione** posizionarsi sull'Ingrediente scelto e premere Canc.


Oppure, in corrispondenza dell'Ingrediente scelto, cliccare su .

In questo caso sarà anche cancellata la Quantità dell'Ingrediente scelto.

3. Inserimento e Cancellazione della Quantità di un Ingrediente

In **MODALITA' TARGET** l'**Inserimento** della Quantità di un Ingrediente è in automatico (in accordo alle impostazioni di **Asciuttezza** e **Indice di Cremosità**).

Si può modificare la suddetta Quantità inserendo nella colonna **Pz** (potenziometro), e nella riga corrispondente, un qualsiasi valore numerico, osservando, poi, la variazione della Quantità ottenuta in automatico.

E' possibile anche l'inserimento di un valore di Pz, cliccando su  diminuendo o aumentando di 1, 5 o 10 unità il valore già inserito.

In **MODALITA' ANALISI** l'**Inserimento** della Quantità di un Ingrediente è manuale.


Per la **Cancellazione** della Quantità cancellare l'Ingrediente corrispondente (in **MODALITA' TARGET**), oppure posizionarsi sulla Quantità digitata e premere Canc (in **MODALITA' ANALISI**).


4. Inserimento della Quantità Totale della Ricetta

Posizionarsi su **1000** della colonna **g**, digitare il valore scelto e premere Invio.

Se si vuole riportare la Quantità Totale di nuovo a **1000** cliccare su **1000**

5. Archiviazione / Richiamo di una Ricetta (solo in **MODALITA' ANALISI**)


Cliccando su  si apre una finestra dove è possibile archiviare la Ricetta con il nome scelto. La Ricetta è archiviata nella directory da dove è stato avviato **GELATO CREATOR** in un file con estensione **.DAT** (importante!).

Cliccando, poi, su  è possibile richiamare le Ricette in archivio attraverso questa finestra:




- a) cliccare sulla casella evidenziata (il quadratino "...", a destra);
- b) posizionarsi nella directory dove è installato **GELATO CREATOR**;
- c) evidenziare il file **.DAT** da richiamare;
- d) cliccare, infine, su **Import**.

6. Archiviazione di una Ricetta nel DataBase Ingredienti


Cliccando su  è possibile archiviare, in automatico, la Ricetta formulata come Ingrediente/Semilavorato nel DataBase **FDATA2.XLS**.

Per l'aggiornamento del DataBase cliccare, poi, su 

7. Ingrandimento dello schermo

Cliccando su  si ottiene l'ingrandimento (125% e 150%) o il ripristino dello schermo alle dimensioni di partenza (100%).

8. Analisi di una Ricetta



Se si vuole analizzare una Ricetta formulata in **MODALITA' TARGET** è opportuno, prima, cliccare su  salvando la Ricetta in Appunti.

Andare, poi, in **MODALITA' ANALISI** cliccando su 

Infine, cliccare su  per richiamare la Ricetta salvata.

In questa modalità sarà possibile effettuare tutti i possibili inserimenti di altri Ingredienti e di modificare le Quantità inserite automaticamente dal software in **MODALITA' TARGET**.


9. Prodotti in polvere (solo in **MODALITA' TARGET**)

Nel caso si voglia “trasformare” una Ricetta in un “prodotto in polvere”, mantenendo le proporzioni, cliccare su  per ottenere che l'Acqua nella Ricetta abbia una quantità pari a 1000 grammi, oppure cliccare su  per ottenere che tutti gli Ingredienti, Acqua esclusa, abbiano un totale di 1000 grammi.


10. Stampa Ricetta

Formulare la Ricetta, accendere la stampante e cliccare su 

11. Stampa Analisi

Formulare la Ricetta, accendere la stampante e cliccare su 

12. Cancellazione di tutti i dati inseriti

Per la cancellazione di tutti i dati cliccare su 


Questa operazione ripristina i valori iniziali della Ricetta relativi a:

- **Overrun** = 35,00 %
- **Temperatura Gelato** = -13,00 °C
- **Asciuttezza** = 80,00 %
- **Indice di Cremosità** = 60,50

13. Calcolatrice

Per attivare la calcolatrice di Windows cliccare su 

14. Uscita da GELATO CREATOR

Cliccare su 

15. Inserimento di un nuovo Ingrediente nel DataBase

METODO DIRETTO

Se si vuole inserire un nuovo Ingrediente nel DataBase di **GELATO CREATOR**, di cui si conoscono i suoi dati di Zuccheri, Grassi, SMdL, Solidi Totali, Saccarosio

Equivalente, Dolcezza e Lattosio, aprire il file **FDATA2.XLS**

Posizionarsi nell'ultima riga della colonna Ingrediente (vuota), o in una qualsiasi riga vuota.

Inserire il nome del nuovo Ingrediente e i valori dei parametri richiesti (Zuccheri, Grassi, SMdL, Solidi Totali, Saccarosio Equivalente, Dolcezza e Lattosio).

Cliccare, infine, su 

METODO INDIRETTO

Se si vuole inserire un nuovo Ingrediente nel DataBase di **GELATO CREATOR** (FDTA2.XLS), di cui si conosce **solo** la composizione (Componenti e Quantità), si opera come se si dovesse formulare una nuova Ricetta.

Attivare la **MODALITA' ANALISI**, cliccando su 

Inserire, quindi, tutte le Componenti che compongono l'Ingrediente e le relative Quantità.

Poi, posizionarsi sulla scritta **PRODOTTO**, digitare il nome del nuovo Ingrediente e premere Invio.

Cliccare, infine, su 

MODALITA' ANALISI

In questa modalità è possibile "analizzare" qualsiasi Ricetta per Gelato, di cui si conoscono **Ingredienti** e **Quantità**.

Le possibilità di inserimento degli Ingredienti (e Quantità) sono dalla riga 1 alla riga 15, in quanto le righe dalla 16 alla 18, e Acqua, sono riservate alla **MODALITA' TARGET**.

Tutte le funzioni sono le stesse per la **MODALITA' TARGET**.

B **PAGINA CONGELAMENTO**

In questa PAGINA è possibile visualizzare tutti i **DATI di Congelamento** della Ricetta in esame (% di Ghiaccio e Asciuttezza, Indice di Cremosità) a diverse Temperature.

E, inoltre, la **Curva di Congelamento del Gelato**: Ghiaccio (%) vs Temperatura (°C).

C **PAGINE DB / SH**

Sono PAGINE riservate al Software.

E' **NECESSARIO** non rimuovere queste PAGINE, né apportare modifiche o altro, pena il malfunzionamento di **GELATO CREATOR**.

REQUISITI DI SISTEMA

- Microsoft **Windows 2000/NT/XP/Vista/7/8.1/10** (32/64 BIT)
- Microsoft **Office Excel 2003/2007/2010** e Successivi
- 1 Porta USB
- Stampante (opzionale)
- Diritti di Amministratore

DEFINIZIONI

- **Overrun (%)** = l'Aria incorporata dal Gelato durante il processo di mantecazione
- **Temperatura Gelato (°C)** = la Temperatura che presenta il Gelato
- **Ghiaccio (%)** = la percentuale assoluta di Ghiaccio presente nel Gelato, a una data Temperatura
- **Asciuttezza (%)** = la percentuale di Ghiaccio presente nel Gelato rispetto all'Acqua Totale ($\% \text{ Ghiaccio} / \% \text{ Acqua Totale} * 100$)

- **Indice di Cremosità** = il valore di Cremosità del Gelato, a una data Temperatura e Overrun

- **Punto di Congelamento (°C)** = la Temperatura a cui il Gelato comincia a congelare e presenta i primi cristalli di Ghiaccio

- **Zuccheri (%)** = la percentuale totale degli Zuccheri presente nel Gelato
- **Grassi (%)** = la percentuale totale dei Grassi presente nel Gelato
- **Solidi Magri del Latte (%)** = la percentuale totale della somma delle Proteine del Latte, del Lattosio e dei Sali minerali del Latte presenti nel Gelato
- **Solidi Totali (%)** = la percentuale totale dei Solidi Totali presenti nel Gelato

- **Freddezza** = il valore della sensazione di freddo del Gelato, a una data Temperatura e Overrun
- **Dolcezza Relativa (DR)** = la Dolcezza matematica del Gelato, calcolata dagli Ingredienti della Ricetta, relativa alla Dolcezza del Saccarosio (= 100)
- **Dolcezza Percepita** = la Dolcezza matematica del Gelato, calcolata dagli Ingredienti della Ricetta, a una data Temperatura e Overrun

- **Acqua Libera (%)** = la percentuale di Acqua senza legami con gli Ingredienti del Gelato (a temperature al di sotto del Punto di Congelamento è Ghiaccio)

- **Acqua Legata (%)** = la percentuale di Acqua legata agli Ingredienti del Gelato (a temperature al di sotto del Punto di Congelamento è in forma liquida)

- **Energia di Congelamento ΔQ (kJ)** = l'Energia occorrente per il congelamento di 1 kg di Mix, da una Temperatura iniziale di +5°C fino a raggiungere la Temperatura del Gelato

VALORI INDICATIVI PER UN GELATO STRUTTURATO-CREMOSO

- Punto di Congelamento	°C	-2,75 ÷ -3,25
- Ghiaccio	%	48 ÷ 52
- Asciuttezza	%	78 ÷ 82
- Indice di Creosità		58 ÷ 62
(- <i>Freddezza</i>)		48 ÷ 52
(- <i>Dolcezza Percepita</i>)		10 ÷ 16
(- <i>Sabbiosità</i>)		< 80

ASSISTENZA TECNICA

Internet: <http://www.articagel.it>

E-mail: articagel@libero.it

WhatsApp: 346 7083 968



LICENZA SOFTWARE “GELATO CREATOR”

Usi consentiti

Utilizzare una sola copia del software.

Usi vietati

Utilizzare il software per scopi commerciali.

Utilizzare il software in rete o in condivisione con altri utenti.

Utilizzare il software in un PC controllato da remoto.

Copiare, alterare, modificare o riadattare il software.

Decompilare, disassemblare o incorporare il software in altro software e/o strumentazione.

Rivendere, noleggiare o regalare il software.

Diritti

Tutti i diritti relativi al software e alla documentazione accessoria sono di titolarità del Dr Diego Celotto o dei suoi legali rappresentanti, e sono protetti dalla legge sul diritto d'autore (**D.L. 206/2005** e succ.), dalle altre legislazioni applicabili in materia e dalle norme dei trattati internazionali.

Limitazione di Responsabilità

Il Produttore non garantisce, né espressamente né implicitamente, la qualità, le prestazioni, la commerciabilità o l'idoneità a scopi particolari del software e/o della documentazione allegata.

In nessun caso il Produttore sarà responsabile per qualsiasi danno diretto, indiretto, particolare, accidentale o consequenziale derivante dall'uso del software e/o della documentazione, anche qualora il Produttore o un legale rappresentante dello stesso sia stato informato della possibilità di tali danni.

In nessun caso la responsabilità del Produttore potrà eccedere l'ammontare della somma pagata dal cliente per il software, ad esclusione delle spese di trasporto e accessorie.

L'utilizzo di “GELATO CREATOR” implica l'accettazione delle indicazioni riportate.