

TEST SUL GELATO

Un breve TEST per verificare la tua conoscenza sul Gelato.

Nel caso ci siano più di 5 domande a cui non sai rispondere è consigliabile un aggiornamento della tua preparazione.

Nel caso ci siano più di 10 domande a cui non sai rispondere è consigliata una **profonda revisione** della tua preparazione.

1. Su quali principi si basa il PAC (Potere Anticongelante) o Saccarosio Equivalente di un Gelato? Menziona almeno una pubblicazione scientifica.
2. Conosci la differenza tra PAC relativo e PAC assoluto di un Gelato?
3. Ogni Gelato ha un suo Punto di Congelamento, in cui si cominciano a formare i primi cristalli di Ghiaccio. Qual è la differenza strutturale tra 2 Gelati con un Punto di Congelamento uno più basso rispetto all'altro?
4. Si sa che le Proteine favoriscono ad aumentare l'Overrun nel Gelato. Nel caso dei Gelati alla Frutta (Sorbetti) che non contengono Proteine, l'Overrun a cosa è dovuto?
5. I Grassi da sempre aumentano la Cremosità di un Gelato. Nel caso dei Gelati alla Frutta (Sorbetti) che non contengono Grassi, la Cremosità da cosa è data?
6. A quali componenti è dovuta la Durezza di un Gelato?
7. Per Gelati senza Zuccheri spesso si scelgono dei Carboidrati complessi. Sai dirmi la differenza "chimica" tra Adsorbimento e Legame?
8. La Struttura di un Gelato è identificata dalle funzioni Consistenza e Cremosità. Quali sono le variabili che la definiscono?
9. Come definisci l'Asciuttezza di un Gelato? Sai come calcolarla?
10. Ogni Gelato mostra, quando ingerito, una determinata sensazione di freddo. Conosci il meccanismo dell'organismo su cui si basa questa variabile sensoriale? Quali sono le classi nutrizionali che apportano maggiore Freddezza al Gelato?
11. La Dolcezza di un Gelato viene determinata in modo matematico. Come incidono l'aumento di Overrun e l'abbassamento di Temperatura su questa variabile?
12. La Frutta è, generalmente, composta da più Zuccheri. Perché la sua Dolcezza effettiva, quella percepita, è inferiore a quella calcolata matematicamente?
13. Quando acquisti un mantecatore per Gelati, sai determinare, le sue "prestazioni"?
14. "Maggiore è la velocità di mantecazione di una Miscela, minori saranno le dimensioni dei cristalli di Ghiaccio presenti nel Gelato". E' una legge termodinamica. Come deve essere progettata una ricetta per Gelato per ottenere questi risultati?
15. Come avviene la trasmissione e la distribuzione del Freddo all'interno di una Miscela per Gelato?