

TEST SULLA CONOSCENZA DEL 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 ([Corso di Formazione in “Gelateria Scientifica”](#))

1. Su quali principi chimici si basa il PAC (Potere Anticongelante) o Saccarosio Equivalente di un Gelato?
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 il range di temperatura ottimale per una Miscela Gelato?
4. Le Proteine favoriscono l'aumento dell'Overrun nel Gelato. Nel caso di un Sorbetto che non contiene Proteine, a cosa è dovuto l'Overrun?
5. Sai la funzione principale dei Grassi in un Gelato? Se dovessi scegliere tra Olio di Arachide e Olio di Oliva quale sceglieresti? E perché?
6. La forma delle bollicine d'aria nell'Overrun è sferica, al di là della grandezza. Conosci il perché?
7. Per il Regolamento CE N.1925/2006 cosa si intende per Gelato SENZA ZUCCHERI?
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. Secondo te i Grassi producono più o meno freddo dell'Acqua (liquida)?
11. La Dolcezza di un Gelato viene determinata in modo matematico ed è chiamata POD. Quando si parla di Dolcezza Percepita sai a cosa ci riferiamo?
12. La Frutta è, generalmente, composta da più Zuccheri. Perché la sua Dolcezza Percepita è inferiore a quella calcolata matematicamente?
13. Perché i FOS (Frutto-Oligosaccaridi) non sono consigliati per sostituire gli Zuccheri?
14. Conosci i 2 “comandamenti” degli addensanti di un Gelato?
15. Qual è l'applicazione principale in Gelateria dell'effetto Mpemba?