

TUTORIAL “SOFTWARE REVERSO+”

Questo TUTORIAL è una rapida guida per utilizzare nel migliore dei modi il **SOFTWARE REVERSO+**.

Prenderemo in esame la Progettazione di una Ricetta per un **Gelato Fiordilatte**.

PROGETTARE UNA RICETTA IN MODO SCIENTIFICO

Cominciamo a indicare i parametri di Overrun (che ci è dato dai valori “storici” del freezer che si utilizza) e della Temperatura Gelato (pari alla temperatura della vetrina dove sarà esposto il Gelato).

In questo caso poniamo Overrun = 35% e Temperatura Gelato = -13°C:

PRODOTTO		g	g
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16	Destrosio	-----	
17	Olio vegetale	-----	
18		-----	
A	Acqua	-----	
		0,000	1000,000

TARGET		
Overrun	%	35,00
Temperatura Gelato	°C	-13,00
Asciuttezza	%	0,00
Indice di Cremosità		0,00

ANALISI		
Punto di Congelamento	°C	0,00
Asciuttezza [Ghiaccio=0,00]	%	0,00
Indice di Cremosità		0,00
Zuccheri	%	0,00
Grassi	%	0,00
Solidi Magri del Latte	%	0,00
Solidi Totali	%	0,00
Acqua Totale	%	0,00

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

1000

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

Fatto ciò andiamo a stabilire “come” deve presentarsi il Gelato che andiamo a progettare.

Se vogliamo che il Gelato abbia un’Asciuttezza “media” (ricordo che l’Asciuttezza rappresenta la % di Ghiaccio presente nel Gelato rispetto all’Acqua Totale) digitiamo nella casella corrispondente il valore di 80,50 (valori più bassi indicheranno un’Asciuttezza minore e, quindi, una minore % di Ghiaccio presente

nel Gelato rispetto all'Acqua Totale; valori più alti di Asciuttezza indicheranno, invece, una maggiore % di Ghiaccio presente nel Gelato rispetto all'Acqua Totale).

Per la Cremosità del Gelato, anche in questo caso, volendo ottenere un Gelato “mediamente cremoso”, digitiamo nella casella corrispondente a Indice di Cremosità il valore 60,00.

Valori più alti dell'Indice di Cremosità identificano Gelati più cremosi, mentre valori più bassi di IdC portano a Gelati meno cremosi.

Infine, abbiamo:

PRODOTTO		Fx	g
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16	Destrosio	-----	
17	Olio vegetale	-----	
18		-----	
A	Acqua	-----	
		0,000	1000,000

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

ANALISI		
Punto di Congelamento	°C	0,00
Asciuttezza [Ghiaccio=0,00]	%	0,00
Indice di Cremosità		0,00
Zuccheri	%	0,00
Grassi	%	0,00
Solidi Magri del Latte	%	0,00
Solidi Totali	%	0,00
Acqua Totale	%	0,00

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

1000

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

Determinazione degli Standard

Per determinare i nostri standard di Asciuttezza e Indice di Cremosità clicchiamo su ANALISI.

Scriviamo la Ricetta che riteniamo sia il nostro “punto di riferimento” per Asciuttezza e Cremosità.

Dopo di che andiamo a leggere i valori di Asciuttezza e Indice di Cremosità che REVERSO+ indica per questa Ricetta e li annotiamo a parte.

Questi 2 valori saranno i nostri standard per i valori di Asciuttezza e Indice di Cremosità per tutte le progettazioni di Ricette.

Inserimento degli Ingredienti e Quantità

Ora, per progettare la Ricetta, non resta far altro che indicare gli Ingredienti che vogliamo utilizzare.

REVERSO+, in automatico, stabilisce le Quantità da utilizzare:

Gelato Fiordilatte			ATTIVA	
	Fx	g	TARGET	
1 Latte intero	45,000	320,158	Overrun	% 35,00
2 Burro	17,000	120,949	Temperatura Gelato	°C -13,00
3 Panna di Latte (35% grassi)		92,490	Asciuttezza	% 80,50
4			Indice di Cremosità	60,00
5			ANALISI	
6			Punto di Congelamento	°C -3,60
7			Asciuttezza [Ghiaccio=51,92]	% 80,41
8			Indice di Cremosità	60,19
9			Zuccheri	% 17,23
10			Grassi	% 14,37
11			Solidi Magri del Latte	% 3,86
12			Solidi Totali	% 35,43
13			Acqua Totale	% 64,57
14				
15				
16 Destrosio		172,309		
17 Olio vegetale		-0,000		
18 Latte magro in polvere		5,557		
A Acqua		288,538		
	62,000	1000,000		

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

1000

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

Ricetta: Gelato Fiordilatte

Può accadere che, inserendo un nuovo Ingrediente, si può avere una o più Quantità negative (in rosso), o addirittura ND (Non Determinabile): questo succede perché la Ricetta, in base agli Ingredienti inseriti, non riesce a individuare Quantità tali da poter soddisfare gli input dati inizialmente di Asciuttezza e Indice di Cremosità.

Modifica Quantità

Se vogliamo che uno o più Ingredienti, le cui Quantità sono state stabilite in automatico da REVERSO+, abbiano un valore fissato si può agire in 2 modi.

Metodo Fx

Inseriamo un valore Fx, in corrispondenza alla Quantità da modificare, fino ad ottenere la Quantità fissata.

[si avvisa che non c'è "proporzionalità" tra Fx e Quantità]

Metodo Mix

Dalla modalità TARGET (ATTIVA) clicchiamo su . La Ricetta viene posta in un archivio riservato.

Clicchiamo, poi, su ANALISI (ATTIVA) e, infine, su , per richiamare la Ricetta. Si ha, quindi:

Gelato Fiordilatte			TARGET	
	g	g		
1	Latte intero	320,158	320,158	
2	Burro	120,949	120,949	Overrun % 35,00
3	Panna di Latte (35% grassi)	92,490	92,490	Temperatura Gelato °C -13,00
4	Destrosio	172,309	172,309	
5	Olio vegetale	-0,000		Asciuttezza % 0,00
6	Latte magro in polvere	5,557	5,557	Indice di Cremosità 0,00
7	Acqua	288,538	288,538	
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
A				
		1000,000	1000,000	

ANALISI		
Punto di Congelamento	°C	-3,60
Asciuttezza [Ghiaccio=51,92]	%	80,41
Indice di Cremosità		60,19
Zuccheri	%	17,23
Grassi	%	14,37
Solidi Magri del Latte	%	3,86
Solidi Totali	%	35,44
Acqua Totale	%	64,56

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

1000

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

Ricetta: Gelato Fiordilatte

A questo punto si può andare sulle Quantità da modificare e digitare i valori scelti, oppure inserire uno o più nuovi Ingredienti con le relative Quantità, oppure eliminare uno o più Ingredienti con le relative Quantità, ponendo sempre attenzione che i valori di Asciuttezza e Indice di Cremosità non si discostino dai valori impostati inizialmente.

La Ricetta finale "progettata e bilanciata scientificamente", secondo le nostre "istruzioni", sarà:

Gelato Fiordilatte		g	g
1	Latte intero	319,000	319,000
2	Burro	121,000	121,000
3	Panna di Latte (35% grassi)	92,000	92,000
4	Destrosio	172,000	172,000
5			
6	Latte magro in polvere	6,000	6,000
7	Acqua	288,000	288,000
8			
9	Additivo, Farina di semi di Carrube	2,000	2,000
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16		-----	
17		-----	
18		-----	
A		-----	
		1000,000	1000,000

TARGET		
Overrun	%	35,00
Temperatura Gelato	°C	-13,00
Asciuttezza	%	0,00
Indice di Cremosità		0,00
ATTIVA		
ANALISI		
Punto di Congelamento	°C	-3,60
Asciuttezza [Ghiaccio=51,76]	%	80,40
Indice di Cremosità		60,29
Zuccheri	%	17,20
Grassi	%	14,36
Solidi Magri del Latte	%	3,89
Solidi Totali	%	35,62
Acqua Totale	%	64,38

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

1000

REVERSO+ © 11-06-2020 / ARTICAGEL.IT

Ricetta: Gelato Fiordilatte

Diego Celotto
www.articagel.it