

INDICE DELLE DOMANDE

01. VORREI FARE UN BUON GELATO! COME FARE?	14	15. È POSSIBILE REALIZZARE UNA RICETTA APPARENTEMENTE SBILANCIATA?	37
02. COME POSSO EVITARE DI UTILIZZARE BASI PRECONFEZIONATE, MA CREARMI LA MIA?	17	16. COSA SI INTENDE PER "GELATO FRESCO" E QUANTI GIORNI PUÒ DURARE?	39
03. COME SI PUÒ OTTIMIZZARE OGNI GUSTO SINGOLARMENTE SENZA RICORRERE ALL'USO DELLE BASI?	18	17. OGNI VOLTA CHE MI APPROCCIO AL GELATO ALCOLICO, MI RITROVO A FARE I CONTI CON UN DECADIMENTO QUASI IMMEDIATO. COME POSSO OVVIARE?	40
04. NELLA MIA GELATERIA VENDIAMO SOLO GELATO VEGANO. COME POSSO CREARE UNA BASE DI GELATO VEGANO DA POTER UTILIZZARE?	21	18. UN AMICO CHEF MI CHIEDE DI REALIZZARE UNA RICETTA DI GELATO CHE SIA SPATOLABILE PER IL SUO FREEZER A -18°C. COME PROCEDO?	43
05. COME AFFRONTARE LE PROBLEMATICHE DI BILANCIATURA DEL GELATO? SE, AD ESEMPIO, RISULTA SEMPRE TROPPO FREDDO IN DEGUSTAZIONE?	22	19. POSSO APPLICARE IL CONCETTO DI BILANCIATURA ANCHE PER LA PASTICCERIA FREDDA?	44
06. HO DIFFICOLTÀ A BILANCIARE IL MIO GELATO, IL CLIENTE MI DICE CHE È BUONO, MA FA FATICA A FINIRLO!	24	20. LA MIA TORTA SEMIFREDDO RISULTA SEMPRE MOLTO DURA E OCCORRONO MOLTE ORE PRIMA DI RIUSCIRE A SERVIRLA. COME POSSO FARE?	46
07. VORREI REALIZZARE UNA SERIE DI GELATI SALATI, MA NON SO DA DOVE INIZIARE	25	21. QUANTO CONTA LA SCELTA DELLA LOCATION, PER L'APERTURA DI UNA GELATERIA?	52
08. COME POSSO RIDIMENSIONARE I COSTI DEL GELATO? RIDUCENDO LA QUANTITÀ DI PASTA PISTACCHIO?	30	22. COSA SI INTENDE PER SISTEMA DI PRODUZIONE MULTIMACCHINA?	55
09. È POSSIBILE PROGETTARE UN GUSTO DI GELATO A TAVOLINO SENZA FARE TANTE PROVE?	32	23. ...E PER SISTEMA DI PRODUZIONE COMBINATO?	55
10. IL GELATO RISULTA TROPPO DOLCE, COME SI FA AD ABBASSARE LA DOLCEZZA SENZA STRAVOLGERE LA RICETTA?	33	24. PERCHÉ SI ABBATTE IL GELATO APPENA PRODOTTO?	56
11. QUAL È IL SEGRETO PER UNA BUONA RICETTA DEL GELATO?	33	25. QUAL È IL MANTECATORE MIGLIORE PER LA PRODUZIONE DEL GELATO?	56
12. PERCHÉ IL GELATO AL CIOCCOLATO SI INDURISCE DOPO UN PO' CHE SI TROVA NEL BANCO?	34	26. A COSA SERVE LA MATURAZIONE DELLA MISCELA?	59
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?	35	27. LA VENDITA: MEGLIO IL BANCO A POZZETTI O IL BANCO A VISTA?	60
14. COME POSSO REALIZZARE UN SORBETTO ALLA FRUTTA MENO FREDDO AL PALATO?	36	28. POSSO PRODURRE IL GELATO SENZA PASTORIZZARE LA MISCELA?	62
		29. QUALI ATTREZZATURE SERVONO PER ALLESTIRE UNA GELATERIA CON PRODUZIONE PROPRIA?	62
		30. QUALI SISTEMI POSSO UTILIZZARE PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE E LA VENDITA DEL MIO GELATO?	64

INDICE DELLE DOMANDE

31. COME EVOLVE LA GELATERIA MODERNA RISPETTO A NUOVE PROPOSTE E SERVIZI PER IL CLIENTE?	66	49. HO UN LOCALE BIVALENTE MA NON GLI SPAZI PER LA PREPARAZIONE DELLE BASI COME PAN DI SPAGNA, BISCOTTERIA E CROCCANTI. COME POSSO FARE?	106
32. QUANTO COSTA LA FORMAZIONE DEL PERSONALE?	73	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?	113
33. QUANTO È IMPORTANTE IL DELIVERY? VALE LA PENA INVESTIRCI E ORGANIZZARSI?	73	51. CHE MERCATO HANNO LE TORTE GELATO?	115
34. CONVIENE CENTRALIZZARE LA PRODUZIONE QUANDO SI HANNO DUE O PIÙ GELATERIE?	74	52. QUALI SONO I PRO E I CONTRO DELL'ACQUISTO DI UNA PICCOLA MACCHINA PER LE VASCHETTE DI GELATO PRECONFEZIONATE?	120
35. PERCHÉ DEVO AVERE UN PIANO HACCP?	74	53. SERVIRE I RISTORANTI IN ESTATE È UNA BUONA IDEA PER 'FARE CASSETTO'?	121
36. IL GELATO SI VENDE ANCHE D'INVERNO?	76	54. HO UNA ZONA CAFFETTERIA CHE FUNZIONA MOLTO BENE. IL GELATO PUÒ DARE UN VALIDO CONTRIBUTO PER INTEGRARE LA MIA ATTIVITÀ?	122
37. QUANTO CONTANO LA COMUNICAZIONE E IL MARKETING IN GELATERIA?	77	55. QUANTO IL FATTORE CLIMA INFLUENZA LA VENDITA DEL GELATO IN PASTICCERIA?	126
38. COME POSSO RENDERE PIÙ ECOSOSTENIBILE LA MIA GELATERIA?	78	56. COME SI ORGANIZZANO GLI AMBIENTI QUANDO SI VUOLE AMPLIARE L'OFFERTA DI GELATO IN UNA PASTICCERIA?	129
39. È POSSIBILE PRODURRE UN GELATO PER INTOLLERANTI?	81	57. QUANDO SI PARLA DI INTRODURRE LA GELATERIA NELLA PASTICCERIA, BISOGNA FARE I CONTI CON LE COMPETENZE DEL PERSONALE...	130
40. È MEGLIO PARTIRE DAI SINGOLI INGREDIENTI O USARE I SEMILAVORATI?	82	58. COME SI INDIVIDUA IL GIUSTO PREZZO DELLA PROPOSTA DI GELATO IN PASTICCERIA AFFINCHÉ NON ENTRI IN CONFLITTO CON CIÒ CHE VENDO ABITUALMENTE?	131
41. GELATERIA IN PASTICCERIA O PASTICCERIA IN GELATERIA?	90	59. RIGUARDO AL DELIVERY: GELATERIA E DOLCI D'ASPORTO POSSONO CONVIVERE?	133
42. SI PUÒ FARE GELATERIA NELLO STESSO LABORATORIO IN CUI SI PRODUCE PASTICCERIA?	92	60. QUAL È LA RICETTA PERFETTA PER UNA CHARLOTTE AL CIOCCOLATO?	134
43. QUALI SONO LE VALUTAZIONI CHE UN PASTICCERE DEVE FARE PRIMA DI INSERIRE IL GELATO NELLA SUA PRODUZIONE?	93	61. CHE COSA È UNA GRANITA?	142
44. QUALI SONO GLI INVESTIMENTI NECESSARI PER INSERIRE IL GELATO IN PASTICCERIA E VICEVERSA?	94	62. QUALI SONO LE ORIGINI DELLA GRANITA E PERCHÉ È UNA TRADIZIONE TUTTA SICILIANA?	147
45. I MARGINI DELLA GELATERIA SONO PARAGONABILI A QUELLI DELLA PASTICCERIA?	95	63. PERCHÉ LA GRANITA È PIÙ FREDDA DEL GELATO?	152
46. CI SONO PROPOSTE DI GELATO ADATTE A UNA PASTICCERIA CHE COME CORE BUSINESS NON ABBIA IL GELATO?	96	64. A QUALE TEMPERATURA SI CONSERVA LA GRANITA E IN CHE TIPO DI BANCO O DI VETRINA?	155
47. POSSO PREPARARE UN DOLCE ICONICO COME IL TIRAMISÙ, IN BARATTOLO?	99		
48. QUALI SONO LE PROPOSTE A BASE GELATO CHE NON POSSONO MANCARE IN UNA PASTICCERIA?	100		

65. PRODUZIONE DELLA GRANITA: MEGLIO UN MANTECATORE ORIZZONTALE O UNO VERTICALE?	156	84. QUALE IMPIEGO PUÒ AVERE IL GELATO DI VERDURE E QUALI SONO LE ASSOCIAZIONI DI GUSTO CON FORMAGGI, PESCE O CARNE?	189
66. QUAL È UN BUON RANGE DI ZUCCHERI IN UNA GRANITA?	156	85. QUAL È LA FORMA DEL GELATO, OVVERO QUALI PRODOTTI POSSONO AIUTARE UNA GELATERIA A PROPORRE DELLE ALTERNATIVE AL CONO?	190
67. QUALI SONO I PRINCIPI DI BILANCIAMENTO DI UNA GRANITA?	159	86. GELATO IN COPPA E GELATO AL PIATTO: LE CREMERIE HANNO APERTO LA STRADA AL SERVIZIO AL TAVOLO?	193
68. QUAL È LA DIFFERENZA TRA LA GRANITA, LA CREMOLATA E LA GRAMOLATA?	163	87. GELATO E CIOCCOLATO?	194
69. IN CHE COSA CONSISTE IL "RITO" DELLA GRANITA SICILIANA?	164	88. COS'È IL CIOCCOLATO?	198
70. PRODUZIONE GRANITA: METODO DIRETTO O INDIRETTO?	175	89. NEL GELATO È PREFERIBILE USARE IL CIOCCOLATO SOLO IN COPERTURA, OPPURE È IDONEO ANCHE IL CACAO IN POLVERE?	200
71. SINERESI IN CONSERVAZIONE. PERCHÉ E COME OVVIARE?	167	90. SI PUÒ (SI DEVE?) GESTIRE UN LABORATORIO DI GELATERIA COME UNA BRIGATA DI CUCINA?	201
72. SCELTA DEGLI INGREDIENTI E LAVORAZIONE DELLA MATERIA PRIMA. CHE IMPORTANZA RIVESTONO?	167	91. CIOCCOLATO E GELATERIA. CI SI IMPROVVISA CIOCCOLATIERI?	203
73. IN CHE MOMENTO DELLA GIORNATA È PREFERIBILE CONSUMARE LA GRANITA?	168	92. BISCOTTERIA E GELATERIA. IN CHE RAPPORTO STANNO?	204
74. LA PRODUZIONE DELLA GRANITA DI CAFFÈ HA DIVERSI INCONVENIENTI. QUAL È IL GIUSTO PROCEDIMENTO?	171	93. PASTICCERIA IN GELATERIA: SU QUALI LIEVITATI IMPEGNARSI?	206
75. COME SI REALIZZA UNA GRANITA DI MANDORLA PARTENDO DAL FRUTTO?	172	94. LIEVITATI E GELATO. QUALI POSSIBILITÀ?	207
76. QUANDO UNA GRANITA DIVENTA SORBETTO?	174	95. È POSSIBILE ABBINARE IL GELATO ALLE TORTE DA CREDENZA?	208
77. CHE COSA È UN SORBETTO E QUAL È LA CORRETTA DEFINIZIONE?	175	96. TORTE GELATO E SEMIFREDDI. QUANTE PROPOSTE È CONSIGLIABILE PRESENTARE AI CLIENTI?	208
78. COME SI CALCOLA IL QUANTITATIVO DI FRUTTA NEI SORBETTI E QUALI SONO GLI ZUCCHERI DA UTILIZZARE?	176	97. L'IMPORTANZA DELLE RICORRENZE. ANCHE IL GELATO FESTEGGIA ATTRAVERSO TORTE A TEMA?	210
79. QUALI SONO LE FIBRE DA PREFERIRE NELLA PRODUZIONE DEI SORBETTI?	176	98. GELATERIE MINIMARKET. QUANDO LA DISPENSA PUÒ DIVENTARE UN CORE BUSINESS DA SVILUPPARE?	211
80. CHE TIPO DI STABILIZZANTI USARE NEI SORBETTI?	178	99. PARLANDO D'ASPORTO, IL GELATO I N BARATTOLO VINCE ANCHE IN GELATERIA?	212
81. COME POSSIAMO MIGLIORARE LA STRUTTURA DI UN SORBETTO E RENDERLO PIÙ CREMOSO?	178	100. FORNIRE IL PROPRIO BRAND AD ALTRE STRUTTURE, COME RISTORANTI ED ENOTECHE, È UN SEGMENTO REDDITIZIO?	215
82. COSA SI INTENDE PER NUOVA GELATERIA E DESSERT DA RISTORAZIONE?	184	101. QUAL È IL FUTURO DEL MESTIERE DI GELATIERE?	216
83. IL GELATO GASTRONOMICO DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE SALATO?	187		