



«Antiche ricette
della tradizione
siciliana»

*Ancient recipes
of sicilian tradition*

il nostra Gelato

Presentazione di come ottenere facilmente un gelato Made in Italy 100% di altissima qualità, senza manipolazione né aggiunta di ingredienti partendo da una miscela liquida completa surgelata chiamata Easy. Il nome stesso sta ad indicare la semplicità di lavoro.

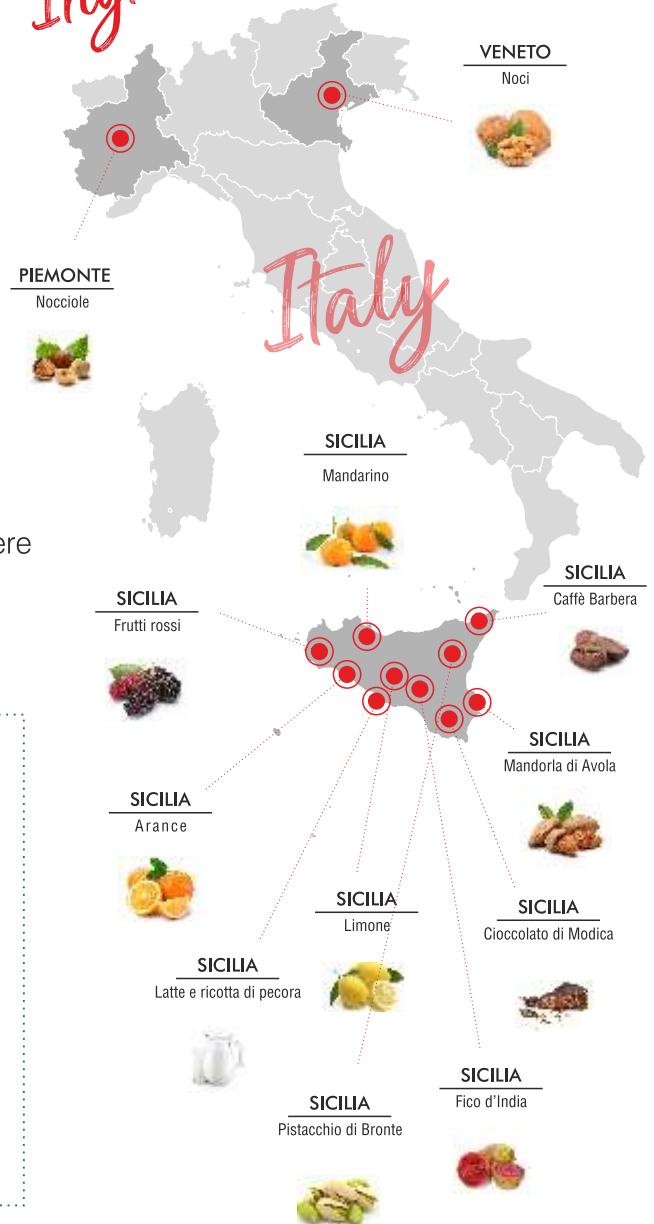
Miscela liquida completa per gelato già pastorizzata e maturata con processi artigianali e congelata (-18°C), confezionata in bags in Box mono-gusto da da 3,7 kg ciascuno, pronta per essere scongelata e mantecata per realizzare in 4-5 minuti una vaschetta da 5 kg di gelato artigianale di altissima qualità.

100% italiana
Senza coloranti di sintesi
Senza conservanti
Senza grassi idrogenati

Igienica e sicura: già pronta all'uso, senza alcuna aggiunta

Di qualità costante, garantita in tutto il mondo.

I Nostri Ingredienti



I nostri prodotti sono studiati e prodotti dal campione del Mondo di gelato artigianale



Come preparare la nostra miscela liquida nel laboratorio artigianale italiano:

- 1) Selezione delle materie prime
- 2) Dosaggio e miscelazione degli ingredienti
- 3) Pastorizzazione e maturazione
- 4) Abbattimento (raffreddare velocemente l'alimento preservandone intatta la qualità.)



1) Ingredienti di primissima scelta, senza coloranti di sintesi, senza conservanti e senza grassi idrogenati, con frutta 100% e latte 100% italiano.

2) Il dosaggio consiste nell'esatto bilanciamento delle materie prime secondo una ricetta precedentemente studiata e determinata, una volta dosati e bilanciati gli ingredienti, è possibile procedere con la loro miscelazione, il cui scopo risiede in una distribuzione uniforme delle materie prime.

3) La pastorizzazione è una fase il cui scopo consiste nel diminuire il numero di batteri presente normalmente nella miscela. La pastorizzazione è pertanto un trattamento termico, infatti in questa fase, il gelato viene portato a una temperatura compresa tra i 65 e gli 85°C, per poi venire raffreddato rapidamente fino a raggiungere i 4, 5°C, garantendo un miglioramento qualitativo ed un prodotto sicuro sotto il profilo igienico e sanitario. Parallelamente alla pastorizzazione si svolge la maturazione. Questa fase ha lo scopo di rendere uniforme, armonica e omogenea la miscela del gelato artigianale, soprattutto quando si tratta di mescolare elementi come l'acqua e i grassi.

4) L'abbattitore, il quale, lavorando a temperature di circa -40°C a ventilazione forzata, consente un rapido surgelamento evitando la formazione di macro cristalli di ghiaccio.

Fasi della lavorazione:

Scongelamento: togliere il prodotto dal congelatore (-18°) e metterlo in un frigorifero positivo (+4°) per 12 ore circa.

Mantecatura: Una volta scongelato, versare il prodotto in un mantecatore. Quest'ultimo serve a trasformare la miscela liquida nel prodotto finale: il gelato. La mantecatura avviene per l'azione di tre elementi: l'agitazione del composto a mezzo di fruste o pale, il suo raffreddamento da(+ 5°C) a circa (-15°C) e l'immissione d'aria al suo interno. La repentina e brusca diminuzione della temperatura è legata alla necessità di evitare la formazione di cristalli troppo grossi, per avere un composto più liscio e meno scaglioso. L'agitazione della miscela, invece, serve a favorire l'inglobamento dell'aria per aumentare il volume del composto (circa il 25-30 %) e ammorbidirlo. Aspettare pochi minuti il segnale acustico della macchina e raccogliere il gelato in vaschetta (circa 4-5 minuti per 5 kg di gelato)

Esposizione: una volta riempita la vaschetta di gelato 5 kg riporla nella frigo vetrina orizzontale alla temperatura di (-13°C)

Differenza tra

gelato artigianale mantecato a vista e quello industriale acquistato già mantecato in vaschetta:

Il gelato artigianale di alta qualità, si ottiene, con un laboratorio centrale che distribuisce le miscele nei vari punti vendita dove un addetto poi si occupa dell'ultima fase produttiva – la mantecazione a vista – prima di offrire il prodotto finito ai propri clienti. La presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio sono alcuni dei fattori della cremosità del nostro gelato. Il nostro gelato nasce come prodotto destinato all'immediato consumo e non necessita, come per il gelato fabbricato dalla grande industria, di essere conservato in celle frigorifere sino al momento della distribuzione e della vendita. Infatti, l'ice cream, avendo una produzione centrale e con grandi numeri, viene prodotto per essere conservato per lunghi periodi in celle di stoccaggio, subendo un processo ossidativo quindi degenerativo che riduce la qualità del prodotto stesso. La formazione di macro-cristalli e la separazione di acqua, zucchero e grassi nel tempo, d'altro canto, sono le pecche che caratterizzano il gelato "invecchiato". Sotto questo punto di vista, quindi, il gelato artigianale e l'ice cream, che possono essere simili come aspetto, soprattutto se offerti in vaschette, rivelano una differenza sostanziale dal punto di vista qualitativo. Nel gelato artigianale il latte (fresco) è l'ingrediente principale, costituisce circa il 60% del prodotto, mentre gli zuccheri rappresentano circa il 20% e il tenore dei grassi restano al di sotto del 10%. Nell'industria invece c'è maggiore quantità di grassi, il latte viene ricostituito con latte in polvere ed ha una maggiore percentuale di aria incorporata durante il processo di mantecatura (100-130% di aria).

Il gelato artigianale viene prodotto invece attraverso una lenta incorporazione dell'aria (30-35%) durante il processo di mantecatura e conservato a -13°C ottenendo così una crema morbida e corposa.



I Vantaggi

di aprire gelato sicily franchising

- 1 Qualità costante del prodotto:** in qualsiasi parte del mondo si somministri il nostro prodotto, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche rimangono inalterate.
- 2 Risparmio economico delle attrezzature da laboratorio e del personale;**
- 3 Igienico e sicuro:** non vi è alcuna manipolazione del prodotto con altri semilavorati, escludendo i rischi di contaminazione del prodotto con agenti esterni;
- 4 Nessuno spreco:** il 100% dei prodotti presenti nel magazzino del punto vendita viene venduto;
- 5 Semplicità nella preparazione e riduzione dei tempi di lavorazione:** si riducono spazi di magazzino per le materie prime e per le attrezzature. Un unico fornitore. E' sufficiente un locale con un adeguato laboratorio/magazzino;
- 6 Alta qualità degli ingredienti:** ingredienti di prima scelta principalmente siciliani, senza coloranti, senza conservanti e senza grassi idrogenati, con frutta e latte fresco intero 100%;
- 7 Risparmio economico del personale:** (nel numero e nella professionalità). Chiunque potrà produrre gelato anche se non in possesso di alcuna esperienza nel settore specifico del gelato artigianale. (3 gg. di formazione);
- 8 Estrema cura dei dettagli:** lo stile e l'arredamento sono studiati in ogni particolare, niente è lasciato al caso. Dalla coppetta al tovagliolino personalizzato, dal take away al servizio al tavolo.



Altissima qualità delle materie prime

Le materie prime sono reperite in tutto il territorio italiano, soprattutto dalla Sicilia. Gelato siciliano naturale al 100%, senza coloranti, conservanti e grassi idrogenati.



Storia e Tradizione

Richiamiamo alla memoria in chiave moderna ed innovativa, con tanta passione, le antiche ricette e tradizioni dei sapori siciliani presentandoli con la loro massima qualità ed eccellenza.



Professionisti a tua disposizione

Professionisti del settore ti seguiranno in ogni fase dell'apertura del locale e non solo. Ti saranno vicini per aggiornamenti e consigli sulla gestione del locale.



Supporto marketing per i nostri affiliati

Il nostro ufficio marketing ti darà supporto per iniziative promozionali e di lancio del locale.

Progetti



Un marketing, espressione di gusto ed eleganza, che ritroviamo assaporando i nostri prodotti.



«Carretto»

Il gelato artigianale è il simbolo del «made in Italy»

Gelato Sicily ha creato una linea di carretti dal design unico e inconfondibile per ampliare ancora di più il vostro business.