

## MANUALE DI UTILIZZO PER GANACHE SOLUTION VERSIONE 2.0

### Indice:

- 1.1 presentazione software
- 1.2 interfaccia di apertura
- 1.3 dashboard
- 2.0 ingredienti
  - 2.1 ricerca nel database ingredienti
  - 2.2 aggiunta ingredienti
  - 2.3 compilazione dettagli ingredienti
  - 2.4 compilazione categoria ingredienti
  - 2.5 compilazione composizione ingredienti
  - 2.6 compilazione altre informazioni
  - 2.7 funzione import / export food cost
- 3.0 sezione ricette
  - 3.1 azioni ricette
  - 3.2 ricerca ricette
  - 3.3 aggiunta cartelle
  - 3.4 percorso cartelle
  - 3.5 azioni cartella
  - 3.6 aggiunta ricetta
  - 3.7 sezione "ricetta"
  - 3.8 sezione "ingredienti"
  - 3.9 sezione "procedimento"
  - 3.10 sezione "comparazione"
- 4.0 creazione di una nuova ricetta
  - 4.1 aggiunta ingredienti
  - 4.2 parametri consigliati
  - 4.3 opzioni di salvataggio
  - 4.4 opzioni di stampa
  - 4.5 setting della pagina di stampa
  - 4.6 gestione singoli ingredienti
  - 4.7 azioni speciali ingredienti
  - 4.8 funzione scaling
  - 4.9 funzione cottura
- 5.0 parametri utente
  - 5.1 sezione profilo
  - 5.2 sezione sottoscrizione
  - 5.3 sezione fatture
  - 5.4 sezione contenuti
- 6.0 composizione ganache stampo
- 7.0 composizione ganache ricoperte



## 1:1 Introduzione

Caro collega, come prima cosa benvenuto su GANACHE SOLUTION.

Dopo vari sforzi e non pochi test pratici siamo arrivati finalmente al lancio di GANACHE SOLUTION 2.0, partendo dall'esperienza di ganache solution abbiamo deciso di rinnovare la piattaforma, aggiornare ingredienti e database, migliorare l'interfaccia grafica e rendere ancora più prestante il nostro software.

Che tu sia nuovo della piattaforma o un cliente già affezionato ci sembra doverosa una piccola presentazione del nostro progetto: ganache solution è un software interamente ideato e sviluppato "da pasticceri per pasticceri" con lo scopo di aiutare nella gestione delle ricette, comprenderle e migliorarle di volta in volta.

se stai leggendo questa parte significa che hai deciso di affidarti a noi per scoprire questo meraviglioso mondo che sono le ganachè, quindi grazie mille per la fiducia riposta.

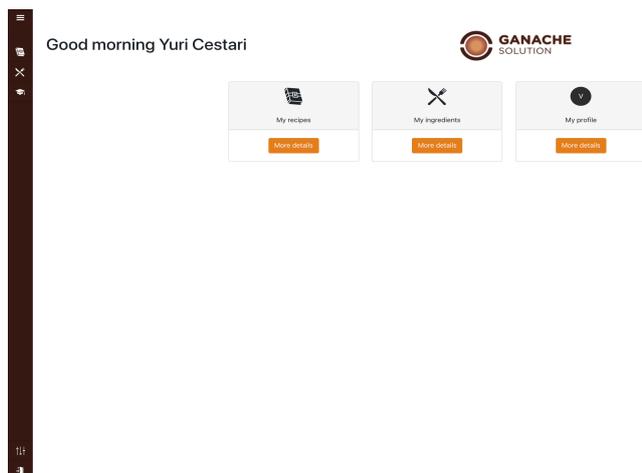
Il progetto ganache solution nasce circa 10 anni fa, dall'incontro di 2 amici appassionati di cioccolato che mettendo assieme idee decidono di portare avanti un sistema che permetta di "esplodere" le ricette per vederne la composizione in base ai vari ingredienti.

Da una piattaforma all'altra si è sempre affinata la ricerca e si è ricercato sempre di arrivare ad un sistema di gestione più pratico e funzionale possibile, così oggi vi presentiamo la versione 2.0 del nostro software, tra le varie novità troviamo:

- Un interfaccia grafica completamente modernizzata
- Un database ingredienti più completo e funzionale
- Una gestione delle tue ricette in cartelle e sottocartelle

In questo manuale d'uso ti accompagneremo in un piccolo tour virtuale che ti permetterà di comprendere meglio le varie funzionalità della piattaforma.

## 1.2 Interfaccia di apertura:



Nella prima interfaccia puoi trovare:

- accesso alle ricette
- accesso agli ingredienti
- gestione del tuo profilo

nella parte sinistra del tuo schermo troverai invece la dashboard con tutti i comandi

## 1.3 dashboard:

la banda laterale, espandibile con il comando situato in alto a sinistra contiene l'accesso alle varie funzioni del tuo account



Folder ricette

Database ingredienti

Logout dall'account



Accesso al manuale d'uso

Accesso ai parametri del profilo utente



## 2.0 Ingredienti:

Accedendo, grazie all'apposita icona, alla sezione ingredienti si aprirà l'interfaccia di database degli ingredienti

Ingredients  

100% butternut pumpkin puree [Boiron] 100% butternut pumpkin puree Liquids Ganache Solution	35% fat cream [No Brand] Cream 35% Liquids Ganache Solution	50/50 smooth hazelnut praline [Agrimontana] 50/50 smooth hazelnut praline Dry fruit paste Ganache Solution	Aceto balsamico [No Brand] Aceto balsamico tradizionale Liquids Yuri Cestari
Acido tartarico 50-50 [No Brand] Acido tartarico 50-50 Aroma-additives Yuri Cestari	Acqua per gelatina [No Brand] Acqua per gelatina Liquids Yuri Cestari	Agar [No Brand] Agar Aroma-additives Ganache Solution	Aglio nero [No Brand] Aglio nero Extra Yuri Cestari
Albumi d'uovo pastorizzato [Ovomattina] Bianco d'uovo ovomaster Liquids Yuri Cestari	Albumi in polvere [Ovoneve] Ovoneve Extra Yuri Cestari	Albumina [No Brand] Albumina in polvere Aroma-additives Yuri Cestari	Alcolato 40% [No Brand] Alcolato 40% vol alcolico Alcohol Yuri Cestari
Alcolato 42% vol [Molinari] Sambuca molinari Alcohol Yuri Cestari	Alcolato 42% vol. whisky [No Brand] Laguin 16 Alcohol Yuri Cestari	Alcolato aromatico 70%vol [Luxardo] Mambo dry Alcohol Yuri Cestari	Almond praline [Callebaut] PRAMA almond praliné 50% Dry fruit paste Ganache Solution
Amarene candite sotto sciroppo [Agrimontana] Vere amarene Extra Yuri Cestari	Amaretto (liquore) [No Brand] Amaretto disaronno Alcohol Yuri Cestari	Amido di frumento [Reire] Amido di frumento Extra Yuri Cestari	Amido di mais [Reire] Amido di mais Extra Yuri Cestari
Amido di riso [Reire] Amido di riso tipo crema Extra Yuri Cestari	Amido di tapioca [Reire] Amido di tapioca Extra Yuri Cestari	Anhydrous butter pf 17 [Corman] Liquid butter Fats Ganache Solution	Anhydrous butter pf 28 [Corman] Concentrated butter glacier extra Fats Ganache Solution
Anhydrous butter pf 32 [Corman] Concentrated butter 99% Fats Ganache Solution	Apricot Aseptic puree [Agrimontana] Apricot Aseptic puree Liquids Ganache Solution	Apricots "stracciarella" [Agrimontana] Apricots "stracciarella" Extra Ganache Solution	Arachidi salate [No Brand] Arachidi salate Dry fruit paste Yuri Cestari

In questa sezione sono raccolti più di 350 ingredienti pre compilati e sarà possibile aggiungere gli ingredienti personali durante le differenti fasi di lavoro.

## 2.1 ricerca ingredienti:

Tutti gli ingredienti della piattaforma sono ricercabili selezionando l'apposito comando "ricerca"  che permetterà di visualizzare la barra di ricerca avanzata:



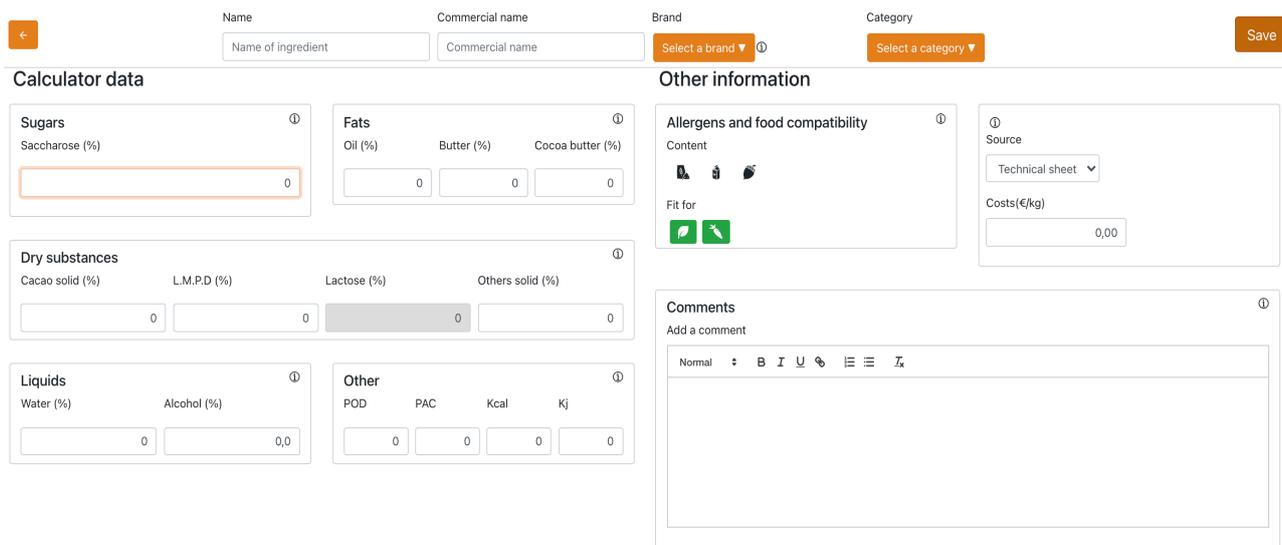
Con le relative funzioni:

- ricerca per nome ingrediente
- filtro per categoria ingredienti (vedi 2.4 compilazione categoria ingredienti)
- filtro per brand



## 2.2 aggiunta ingredienti:

per effettuare l'aggiunta di nuovi ingredienti è necessario selezionare e cliccare l'icona contrassegnata dal segno più . Una volta pigiata si aprirà la pagina di inserimento:



All'interno di questa pagina sarà possibile compilare la scheda ingrediente selezionando:

- 1) dettagli ingrediente
- 2) categoria ingrediente
- 3) composizione ingrediente
- 4) allergeni

Una volta terminato sarà sufficiente selezionare il tasto "SALVA" in alto a sinistra

## 2.3 compilazione dettagli ingrediente:

Per essere coerenti e facilitare le ricerche in database più forniti gli ingredienti sono divisi in base alle seguenti etichette:

- Nome ingrediente: il nome con il quale verrà visualizzato l'ingrediente in questione
- Nome commerciale: il nome con cui l'ingrediente è commercializzato (può essere anche lo stesso del nome dell'ingrediente)
- Marchio: il marchio dell'azienda con cui il prodotto è distribuito (se un ingrediente non possiede un brand specifico questa parte può essere lasciata senza testo)
- Categoria: vedi sezione sottostante categorie

## 2.4 Compilazione categoria ingredienti:

Le "categorie" sono un insieme di etichette che permettono di raggruppare gli ingredienti in base ad una funzione nella ricetta, queste potranno tornare utili nella fase di compilazione della ricetta.

Nello studio relativo allo sviluppo di ganache solution è stata assegnata una categoria per ogni ingrediente, il che diventa fondamentale nella compilazione delle ricette per definirne la funzione e l'interazione con gli altri ingredienti della ricetta stessa.



liquidi	Tutti gli ingredienti che apportano alla ricetta una quantità importante di acqua. Composti aventi più del 50% di acqua nella loro composizione.	Latte, panna, polpa di frutta, infusi, estratti acquosi (etc.)
infusioni	Gli ingredienti che vengono inseriti all'interno della ricetta come elementi aromatizzanti ma che vengono poi rimossi dopo essere lasciati in infusione. ( <i>vedi "escludere ingrediente"</i> )	Thè, tisane, spezie in infusione, erbe aromatiche, erbe fresche (etc.).
Zuccheri / polialcoli	Tutti gli zuccheri classificati come zuccheri semplici e i polialcoli. Il cui ruolo nella ricetta è apportare dolcezza, ammorbidire la struttura e migliorare le caratteristiche conservative.	Zucchero saccarosio, destrosio, fruttosio, sciroppi di glucosio, zuccheri invertiti, isomalto, sorbitolo, maltitolo (etc.).
Cioccolati	In questa categoria troviamo tutti i prodotti derivanti dalla lavorazione delle fave di cacao. Cioccolati finiti ma anche i semilavorati derivanti dalla pianta del cacao.	Cioccolato fondente, cioccolato latte, cioccolato bianco, gianduia, cacao in polvere (etc.).
grassi	In questa famiglia sono raggruppati tutti gli ingredienti caratterizzati da una quantità elevata di grasso (più del 50%), che abbiano un ruolo strutturante ai fini del taglio e della degustazione del prodotto finito.	Burro vaccino, burro anidro, butteroil, burro di cacao, olio di riso, olio di oliva (etc.).
alcol	Gli ingredienti che apportano alla ricetta una quantità di alcol. Tutte le bevande liquorose e gli sciroppi contenenti alcolati	Alcol puro, distillati, creme alcoliche, vino liquoroso, vino, birra (etc.).
Paste di frutta secca / pralinati	Tutti i prodotti derivati dalla lavorazione della frutta con guscio, tale e quale o addizionata ad una parte di zucchero.	Pasta di nocciole, pasta pistacchio, pralinato mandorla, pralinato nocciola, marzapane, creme spalmabili alla nocciola (etc.).
extra	Tutti gli ingredienti utilizzati nelle ricette, ma non sono classificabili nelle altre categorie.	Concentrato di pomodoro, formaggio parmigiano, salsa di soia (etc.)
Auto-inserito	Le ricette che l'utente intende utilizzare come base di partenza per altre preparazioni. Ricette personali o preparazioni usate come basi di lavoro.	Sciroppo di zucchero per praline, zabaione, crema inglese, (etc.).
Aromi / additivi	Tutti gli elementi che sono caratterizzati da un E-number che non siano già inseriti in altre categorie. Tendenzialmente richiedono dei dosaggi ridotti all'interno delle ricette.	Acido citrico, aromi naturali, sorbato di potassio, (etc.).



## 2.5 compilazione composizione ingredienti:

tutti gli ingredienti all'interno di Ganache Solution sono compilati con un valore percentuale, all'interno della scheda ingrediente verranno richiesti differenti valori per completare la scheda nel modo più preciso possibile

Zuccheri:	In questa casella sarà necessario inserire la percentuale degli zuccheri semplici contenuti nell'ingrediente. In molti ingredienti si tratterà di solo saccarosio, in alcuni potrebbe essere la somma di diversi zuccheri. Esempio: cioccolato fondente al 64% di cacao totale il valore dello zucchero sarà $100\% - 64\% = 36\%$ zuccheri.
Grassi:	I grassi sono fondamentali per scioglievolezza e la struttura del prodotto finale. In questa categoria sarà necessario inserire: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la percentuale di grasso totale dell'ingrediente</li> <li>- l'ipotetico punto di fusione del grasso, suddiviso in 3 sottocategorie:           <ul style="list-style-type: none"> <li>o Olio, la quantità di grasso liquido a temperatura ambiente;</li> <li>o Burro con un punto di fusione stimato tra 28-32°C;</li> <li>o Burro di cacao, grasso solido con alto punto di fusione</li> </ul> </li> </ul> Esempio: burro vaccino formato da 82% di materia grassa il valore da inserire sarà 82 nella casella grassi → burro
Sostanza secca:	In questa categoria sono inclusi <ul style="list-style-type: none"> <li>- fibre: sostanza fibrosa del cacao → sostanza secca del cacao</li> <li>- Parte magra dei latticini (spesso proteine) → SML</li> <li>- zuccheri complessi / fibre: polisaccaridi / fibre → altri solidi</li> </ul> La quantità totale di sostanza secca è data dalla somma di questi tre valori. NB: dal valore SML si deriva la quantità di Lattosio in automatico (valore non compilabile dall'utente).  Esempio: latte vaccino intero 87,5% acqua; 3,5% grassi lattieri; il restante 9% sarà SML che inseriti formuleranno il valore lattosio.
Liquidi:	Questa categoria include 2 elementi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- acqua: la componente acquosa dell'ingrediente</li> <li>- alcol: la componente alcolica dell'ingrediente</li> </ul> Esempio: Rhum al 38% di vol. alcolico, la tabella sarà 38% alcol e 62% acqua
Altro:	L'etichetta "altro" contiene una serie di valori non fondamentali per la bilanciatura della ganache, che potranno essere utili nella realizzazione delle ricette: <ul style="list-style-type: none"> <li>- POD, potere dolcificante: Valore empirico che permette di avere un'idea di quella che sarà la dolcezza del prodotto finito. Il POD è classificato con un valore in numero decimale sulla base del saccarosio (0 nessuna dolcezza → 100 molto dolce)</li> <li>- PAC, potere anti congelante: rappresenta la capacità degli zuccheri in soluzione di rallentare la formazione di cristalli. Il PAC è classificato con un valore in numero decimale sulla base del saccarosio (0 nessuna effetto → 100 molto effetto)</li> </ul> NB: negli ingredienti dove la composizione del valore "zucchero" è costituita da saccarosio il POD ed il PAC coincidono con la quantità di zuccheri. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valori nutrizionali: classificano il potere calorico dei singoli ingredienti, suddivisi in KCAL e KJ, compilando uno dei valori in automatico si calcola l'altro</li> </ul>



## 2.6 compilazione altre informazioni:

All'interno della compilazione degli ingredienti è possibile formare la scheda aggiungendo informazioni extra che completeranno l'ingrediente:

Allergeni e compatibilità alimentare:

selezionando l'icona sarà possibile selezionare se l'ingrediente in questione contiene latticini, glutine, frutta a guscio. Allo stesso modo è possibile indicare se l'ingrediente è idoneo al consumo da parte delle persone che seguono un'alimentazione vegetariana o vegana.

Food cost:

questa sezione permette di inserire il costo al kg dell'ingrediente. Si aggiunge una possibilità di download ed upload del food cost per aggiornare i prezzi (vedi sezione: aggiornamento food cost ingrediente)

Note:

nella sezione NOTE è possibile inserire commenti ed appunti riguardanti il singolo ingrediente

## 2.7 Funzione import / export food cost:

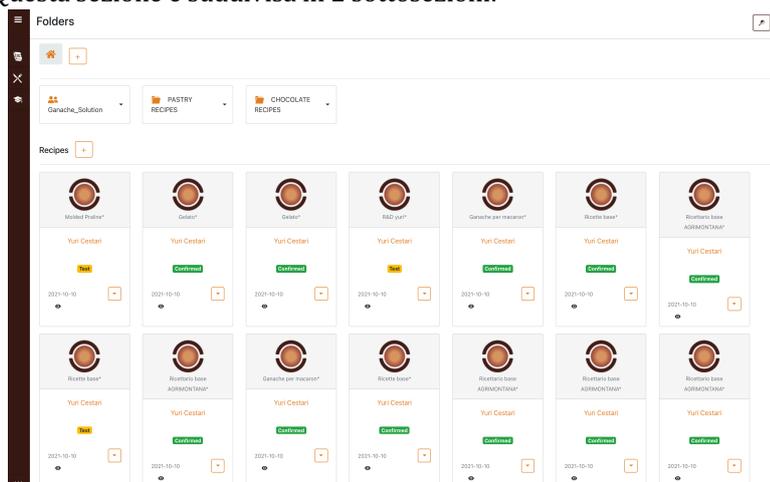
Selezionando l'icona di ricerca  oltre ai filtri citati al punto 2.1 sarà possibile accedere alle funzioni import / export food cost. Selezionando l'opzione "export prezzo" verrà scaricato un file excell contenente tutti gli ingredienti e il relativo food cost, una volta aggiornato ed adeguatamente salvato offline con la funzione "import prezzo" sarà possibile effettuare l'upload degli aggiornamenti di costo degli ingredienti.

NB: è impossibile con questa funzione effettuare cambiamenti in termini di composizione e nome dell'ingrediente in questione

## 3.0 Sezione ricette:

La sezione ricette può essere raggiunta dalla dashboard laterale selezionando l'apposita icona 

Questa sezione è suddivisa in 2 sottosezioni:



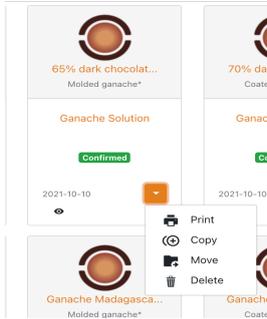
La parte in alto raggruppa le cartelle e ne gestisce il nuovo inserimento tramite il tasto "aggiungi cartella" 

La parte sotto raggruppa tutte le ricette che non sono inserite all'interno di nessuna cartella, quindi contrassegnate come "HOME" 

*Esempio: realizzando una ricetta e salvandola nella schermata generica si troverà in questa sezione, diversamente se fosse salvata in una cartella (funzione "save as") non verrà visualizzata in questa schermata. (vedi sezione "visualizza percorso")*



### 3.1 azioni ricette:



Nella pagina di apertura le ricette sono evidenziate con:

- nome di salvataggio: se il nome fosse troppo lungo per la visualizzazione sarà sufficiente posizionarvi il cursore del mouse per visualizzarlo per intero
- categoria ricetta: evidenziata sotto il nome
- status ricetta: evidenziato con rispettivi colori
- ultima modifica: posizionata in basso a destra
- comando visualizza: posizionandovi il mouse visualizza la composizione della ricetta
- comando “azioni ricetta”: apre la tendina di azioni possibili sulla data ricetta

Le azioni relative alle ricette sono:

- stampa: permette di passare direttamente alla pagina di stampa senza aprire la ricetta
- copia: apre una nuova ricetta che è la copia della ricetta selezionata (questa ricetta risulta salvata di default con lo stesso nome della ricetta selezionata con la dicitura “COPIA”)
- muovi: permette di spostare la ricetta dalla cartella di salvataggio ad una nuova cartella
- elimina: permette di eliminare la ricetta selezionata (una ricetta eliminata risulta irrecuperabile dal sistema)

### 3.2 ricerca ricette:

Nella sezione più alta dello schermo è presente il comando di ricerca , una volta selezionato aprirà la barra di ricerca nelle ricette.



Con le seguenti funzioni:

- Ricerca per nome: la ricerca compilando il nome della ricetta ricerca il nome della ricetta in tutte le ricette del software evidenziandone il percorso di salvataggio
- Ricerca per autore: la ricerca filtra le ricette in base all’autore che ha redatto la ricetta. NB: se non inserito un autore specifico nella fase di redazione della ricetta ganache solution inserirà il nome utente di default (le ricette pre-caricate di sistema sono nominate ganache solution)
- Filtro categoria: aprendo il comando a tendina è possibile filtrare le ricette in base alle categorie inserite
- Filtro status: si aprirà il comando a tendina dove è possibile filtrare le ricette in base allo status

### 3.3 aggiunta cartelle:

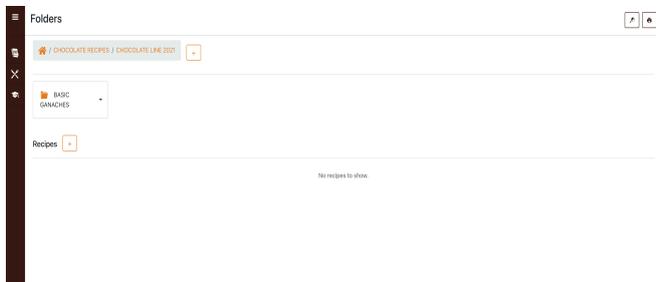
La sezione cartelle è a tutti gli effetti una raccolta con tutte le ricette che l’utente è intenzionato ad organizzare sotto di essa. Al primo accesso nell’account Ganache Solution l’unica cartella presente sarà “ganache solution” che conterrà le cartelle con le ricette di sistema (ricettazioni base di ganache da pralineria).

Utilizzando il tasto “aggiungi cartella”  si aprirà una finestra nella quale sarà possibile digitare il nome della nuova cartella e salvarla.

La cartella in questione sarà salvata nella schermata dove si è premuto il tasto “aggiungi cartella”.



### 3.4 percorso cartelle:



Selezionando le determinate cartelle si aprirà la sezione con lo schermo suddiviso in 3 parti:

- Parte più alta: sarà evidenziato il percorso delle varie sottocartelle dalla schermata HOME
- Parte intermedia: saranno presenti le cartelle contenute nella cartella in questione
- Parte bassa: saranno presenti le ricette contenute nella suddetta cartella.

### 3.5 azioni cartella:

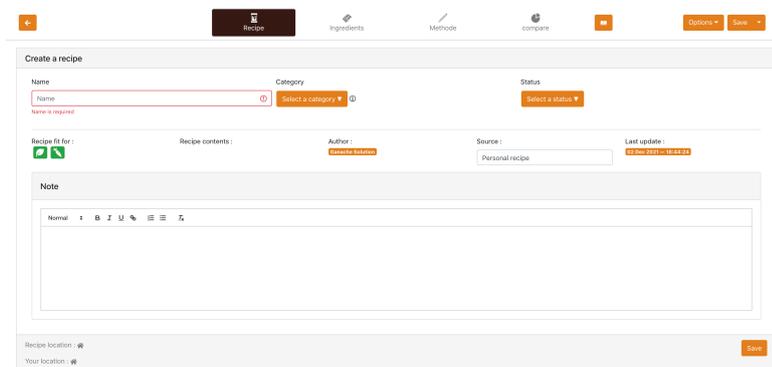
In qualsiasi momento e da qualsiasi pagina dove compaiono delle cartelle selezionando il comando laterale di ogni cartella sarà possibile aprire l'elenco a tendina con le azioni che riguardano la cartella stessa:

- Rinomina: permette di cambiare il nome della cartella
- Elimina: permette di eliminare la cartella in questione

ATTENZIONE: una volta eliminata una cartella tutte le sottocartelle e le ricette in essa contenute saranno perse.

### 3.6 aggiunta ricetta:

Nella fase di aggiunta delle ricette, con il comando "aggiungi nuova ricetta"  si aprirà la schermata di aggiunta ricetta:



Parte alta dello schermo: paragrafi di selezione con dettagli di ricetta:

- Ricetta: dettagli generali della ricetta
- Ingredienti: tabella di composizione valori
- Metodo: metodo di lavoro per l'esecuzione della ricetta
- Comparazione: comparazione allineata della ricetta con altre ricette del database

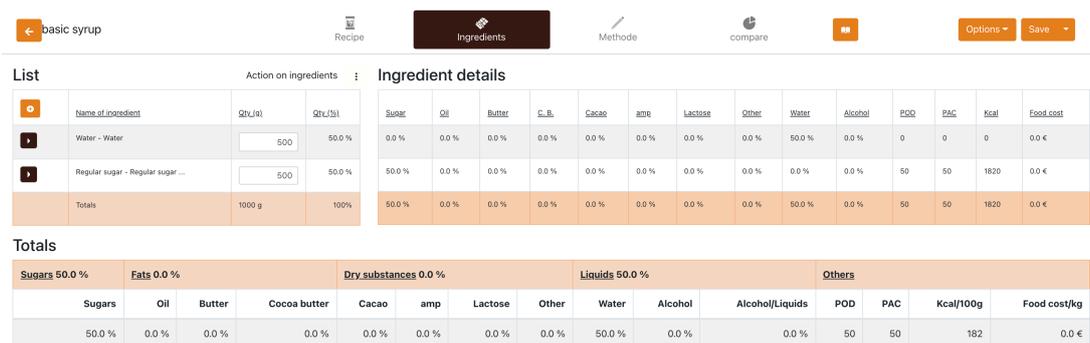


### 3.7 Sezione “Ricetta”:

- Nome:** inserire il nome con cui verrà salvata la ricetta
- Categoria:** indica la classificazione della ricetta in base al suo utilizzo. Le categorie preimpostate di ganache solution sono:
- Cremini ricoperti
  - Cremini stampati
  - Ganache ricoperte
  - Ganache stampate
- Ricercando nella barra di ricerca una determinata categoria comparirà l’elenco delle categorie esistenti, per aggiungere una nuova categoria sarà sufficiente premere il tasto salva che comparirà lateralmente digitando una categoria non esistente.
- È possibile aggiungere un qualsiasi numero di categorie direttamente in questa sezione (per rinominare – eliminare categorie vedere la sezione “profilo”)
- Status:** categorizzazione delle ricette in base all’effettiva approvazione dopo un test pratico:
- **Confermata:** ricetta approvata dopo test pratico
  - **Da migliorare:** ricetta testata praticamente, ma che richiede una revisione
  - **Test:** ricetta redatta, dove non è stata eseguita nessun test pratico / operativo
- Info ricetta:** informazioni generali riguardanti la ricetta:
- Allergeni: frutta a guscio; glutine; latticini
  - Adattabilità: vegetariana ; vegan
  - Autore: di default il nome account
  - Fonte: di default “ricetta personale”
  - Ultima modifica: data di ultima apertura
- Note:** annotazioni personali riguardanti la ricetta. (massimo 4 righe di testo)
- Percorso:** nella parte sotto dello schermo di troverà il percorso della ricetta dalla HOME e le relative cartelle e sottocartelle di salvataggio

### 3.8 sezione “ingredienti”:

Nell’apposita sezione sarà possibile inserire gli ingredienti della ricetta, visualizzarne la composizione e controllare i totali della ricetta.



The screenshot shows the 'Ingredients' section of the app. At the top, there are navigation buttons: 'Recipe', 'Ingredients' (active), 'Methode', 'compare', 'Options', and 'Save'. Below this is a 'List' section with a table of ingredients and their quantities. The 'Ingredient details' section shows a table with columns for various nutrients and their percentages.

List				Ingredient details													
Name of ingredient	Qty (g)	Qty (%)		Sugar	Oil	Butter	C. B.	Cacao	amp	Lactose	Other	Water	Alcohol	POD	PAC	Kcal	Food cost
Water - Water	500	50.0 %		0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	50.0 %	0.0 %	0	0	0	0.0 €
Regular sugar - Regular sugar ...	500	50.0 %		50.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	50	50	1820	0.0 €
Totals	1000 g	100%		50.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	50.0 %	0.0 %	50	50	1820	0.0 €

Totals																	
Sugars 50.0 %		Fats 0.0 %			Dry substances 0.0 %					Liquids 50.0 %				Others			
Sugars	Oil	Butter	Cocoa butter	Cacao	amp	Lactose	Other	Water	Alcohol	Alcohol/Liquids	POD	PAC	Kcal/100g	Food cost/kg			
50.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	0.0 %	50.0 %	0.0 %	0.0 %	50	50	182	0.0 €			

La parte alta della schermata, contrassegnata con la dicitura “lista” raccoglie l’elenco degli ingredienti inseriti visualizzati con il nome dell’ingrediente ed il relativo peso inserito.

A lato dell’ingredienti compare un cursore a freccia  che permette di effettuare azioni sugli ingredienti inseriti (vedi sezione “azioni ingredienti”).

Mentre la parte contrassegnata col nome “dettagli ingredienti” raccoglie la tabella di bilanciatura dove sono riportate le composizioni di ogni ingrediente rapportate alla quantità inserita (vedi sezione “creazione ricetta”) La parte più in basso della schermata raccoglie le informazioni generali relative la ricetta inserita.





#### 4.2 Parametri consigliati:

Sarà impossibile avere dei parametri universali che permettano l'ottenimento della ricetta sempre perfetta e sempre ideale, in quanto le necessità di ogni singolo operatore varieranno. Sicuramente un'accurata conoscenza delle materie prime e della loro funzione nella fase di inserimento permetterà di ridurre i test pratici e definire a livello teorico il risultato atteso dalla ricetta.

<b>Zuccheri:</b>	in questa categoria vengono inseriti tutti gli zuccheri semplici, all'interno della ricetta sono fondamentali in termini conservativi e strutturanti. La loro presenza e tipologia garantirà al prodotto una buona durata ed un mantenimento della morbidezza col passare del tempo. Essendo anche apportatori di dolcezza, in funzione alla loro tipologia è sempre opportuno inserirli in blend per ottenere risultati più prestanti.
<b>Grassi:</b>	il mix di grassi sarà il principale regolatore della struttura del prodotto una volta terminato (stabilizzato). Quantità e tipologia di grassi influirà sulla sciolgibilità del prodotto finale, in particolare il burro di cacao risulta fondamentale per prodotti che necessitano di un taglio netto e deciso. Nella fase di emulsione i grassi interagiscono con la parte acquosa della ricetta, ne consegue che una quantità elevata (in rapporto all'acqua) possa rendere la fase di emulsione complessa o impossibile.
<b>Sostanza secca:</b>	suddivisi in 3 sottocategorie, raggruppano tutte le fibre e gli zuccheri complessi. Delle tre sottocategorie la più importante per struttura e gusto delle ganache sono i solidi del cacao, fondamentali per apportare i sentori del cioccolato utilizzato. La sostanza secca incide sulla struttura del prodotto in fase di colaggio, inoltre assorbendo liquidi nel medio-lungo tempo una quantità eccessiva tenderà ad essiccare i prodotti in fase di conservazione.
<b>Liquidi:</b>	Sono fondamentali per capire quella che sarà struttura e durata del prodotto finale. Un elevato quantitativo di acqua comporterà una durata minore del prodotto. D'altra parte l'alcol permette, se adeguatamente dosato, di migliorare la durata batteriologica del prodotto.

#### 4.3 opzioni di salvataggio:

Nella parte alta dello schermo è presente il comando "salva"

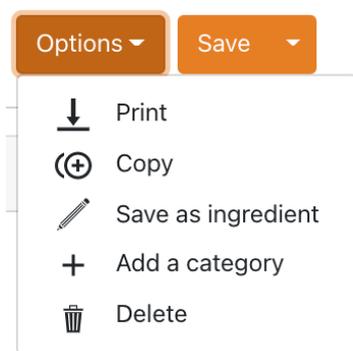


Selezionato "salva" il software salverà la ricetta eseguita direttamente nella cartella da dove si è aperta la richiesta di creazione ricetta.

Con il comando laterale sarà invece possibile creare un percorso per salvare la ricetta in una data cartella. Con possibilità di aggiungere nuove cartelle in questa sezione.

#### 4.4 opzioni di stampa:

Il comando laterale al tasto di salvataggio permette di accedere alle differenti opzioni relative alla ricetta



**Stampa:** accede all'area di settings della pagina di stampa (questa opzione comparirà solo dopo il salvataggio della ricetta)

**Copia:** permette di copiare la ricetta in questione. Questa copia comparirà nella cartella dove esiste la ricetta senza uscire dalla pagina della ricetta in questione

**Salva come ingrediente:** permette di salvare la ricetta come ingrediente nel database ingredienti. Questa funzione non salva la ricetta come tale, ma solo come ingrediente

**Aggiungi categoria:** permette di aggiungere categorie all'elenco delle categorie esistenti (3.6)

**Elimina:** permette di eliminare la ricetta in corso. Le ricette eliminate non possono essere recuperate dal sistema

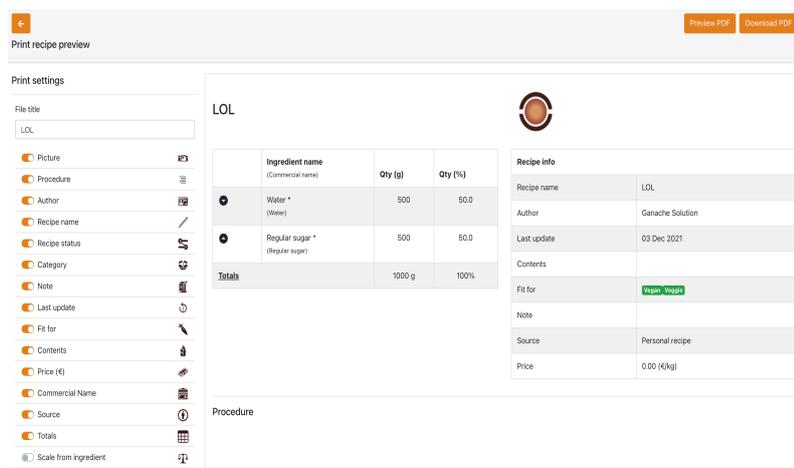


#### 4.5 setting della pagina di stampa:

Selezionando l'opzione "stampa" dal comando opzioni il software invierà un alert con la richiesta:

- 1) "stampare": tutte le modifiche non salvate fino a quel momento andranno perse e si accede alla pagina stampa
- 2) "Salva e stampa": salvataggio delle modifiche apportate ed accesso alla pagina di stampa

Una volta ottenuto l'accesso alla pagina si setting della stampa sarà possibile configurare le visualizzazioni del PDF in download:



The screenshot shows the 'Print recipe preview' interface. On the left, there is a 'Print settings' sidebar with various options like 'File title', 'Picture', 'Procedure', 'Author', 'Recipe name', etc. The main area displays the recipe details for 'LOL', including a table of ingredients and a 'Recipe info' panel.

Ingredient name (Commercial name)	Qty (g)	Qty (%)
Water * (Water)	500	50.0
Regular sugar * (Regular sugar)	500	50.0
<b>Totals</b>	<b>1000 g</b>	<b>100%</b>

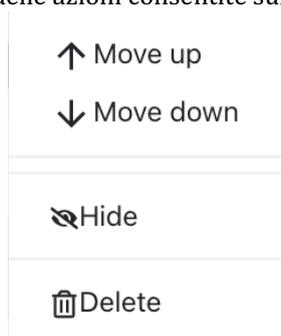
**Recipe info**

Recipe name	LOL
Author	Ganache Solution
Last update	03 Dec 2021
Contents	
Fit for	Vegan, Vegetarian
Note	
Source	Personal recipe
Price	0.00 (€/kg)

**Titolo file:** permette di cambiare il nome della ricetta prima della stampa  
**Icone visualizzazione:** permettono di selezionare cosa visualizzare o meno all'interno delle ricette che si andranno a stampare  
**Opzione "scaling":** selezionando l'opzione sarà possibile ricalcolare la quantità della ricetta per totale o per singolo ingrediente  
**Freccie laterali:** a lato di ogni ingrediente è presente una freccia che permette di muovere gli ingredienti al fine di riordinarli a piacere  
**Anteprima PDF:** permette di visualizzare online il PDF generato con relative opzioni di stampa dal web  
**Download PDF:** permette di accedere direttamente allo scaricamento del file

#### 4.6 gestione singoli ingredienti:

Una volta inseriti gli ingredienti che compongono la ricetta selezionando il comando laterale  si aprirà l'elenco delle azioni consentite sul singolo ingrediente:



- ↑ Move up
- ↓ Move down
- 👁 Hide
- 🗑 Delete

**Movimento:** con le rispettive frecce sarà possibile riposizionare l'ingrediente, muovendolo in alto o in basso, all'interno dell'elenco degli ingredienti che compongono la ricetta.

**Nascondi:** attivando questo flag sarà possibile non considerare l'ingrediente nella tabella di composizione della ricetta, ma solamente nelle voci food cost e valore nutrizionale.

**Elimina:** permette di eliminare l'ingrediente dalla ricetta inserita

#### 4.7 azioni speciali ingredienti:

Posizionata a lato della lista degli ingredienti si trova il pulsante che permette di aprire le funzioni speciali che riguardano la ricetta Action on ingredients ⋮

Una volta selezionato il comando si aprirà una finestra di lavoro con 2 principali funzioni:

- Funzione di scaling
- Funzione di cottura



#### 4.8 funzione scaling:

Questa funzione permette di ricalcolare la ricetta in base al totale oppure al singolo ingrediente selezionato

**Ambient**

<input type="checkbox"/> Water	(500 g)	^ v
<input type="checkbox"/> Regular sugar	(500 g)	^ v

Scale from ingredient

Totals  g

Scaling su totale: selezionare la casella "totali", cambiare il numero del totale ed in automatico verrà ricalcolata la ricetta

Scaling per ingrediente: selezionando l'apposito flag i valori degli ingredienti che compongono la ricetta risulteranno modificabili, sarà quindi possibile scalare la quantità della ricetta in funzione al peso di un singolo ingrediente.

#### 4.9 funzione cottura:

Questa funzione permette di gestire le cotture degli ingredienti in funzione al loro calo peso e conseguente ricalcolo dei valori di composizione della ricetta. Una aperta la finestra delle azioni ingredienti procedere in questo modo:

- 1) Selezionare gli ingredienti per i quali si vuole effettuare la cottura
- 2) Selezionare dall'apposito elenco la temperatura di cottura
- 3) Validare con il tasto "set"
- 4) Il software in automatico restituirà la pagina di lavoro con la riga dedicata alla cottura ed il relativo ricalcolo di peso e composizione

NB: la funzione di cottura comporta differenti variabili in fase di lavoro (dimensione della pentola, temperatura e composizione dei prodotti utilizzati) è quindi da definirsi un valore empirico di supporto alla definizione delle ricette che prevedono una cottura

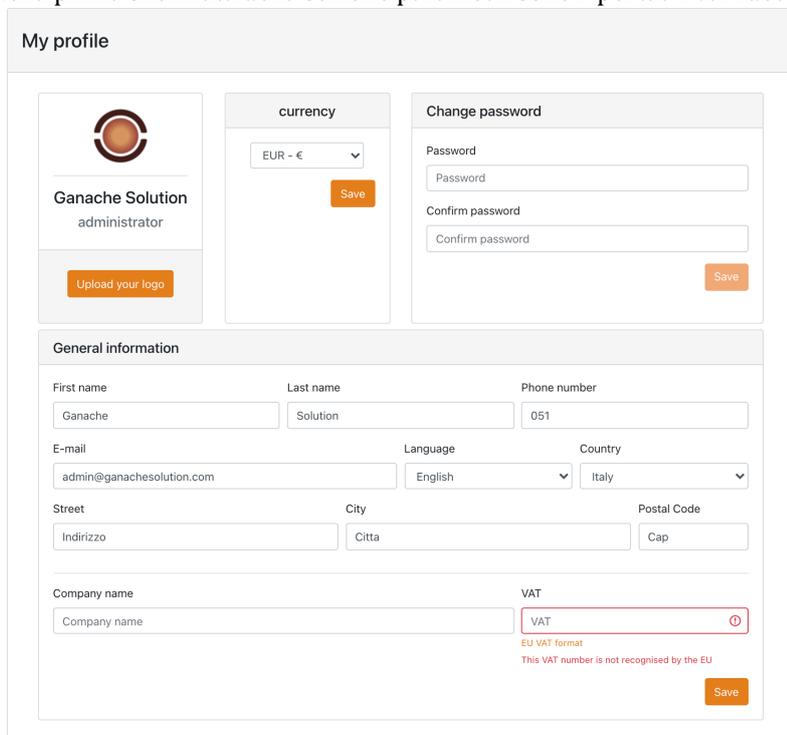
## 5.0 Parametri utente:

Nella sezione bassa della dashboard troveremo l'icona che accederà ai parametri  all'interno di questa sezione sarà possibile verificare e modificare dettagli riguardante l'account. La sezione è suddivisa in questo modo:

- Profilo: dettagli profilo
- Sottoscrizione: dettagli abbonamento
- Fatture: raccolta delle fatture relative all'account
- Contenuti: raccolta delle categorie ricette inserite

### 5.1: Sezione profilo:

Nella prima schermata della sezione parametri sono riportati i vari dettagli dell'account:



Possibilità upload logo  
 Possibilità di cambio valuta  
 Possibilità di cambio passrod accesso  
 Possibilità di cambio informazioni generali

Possibilità cambio lingua account:  
 italiano, inglese, francese, russo

### 5.2: sezione sottoscrizione:

All'interno di questa sezione sono raccolti i dettagli dell'abbonamento in corso:

- Pagamento mensile
- Data di attivazione abbonamento
- Contatti utili per problemi amministrativi

In questa sezione è possibile interrompere l'abbonamento mensile.

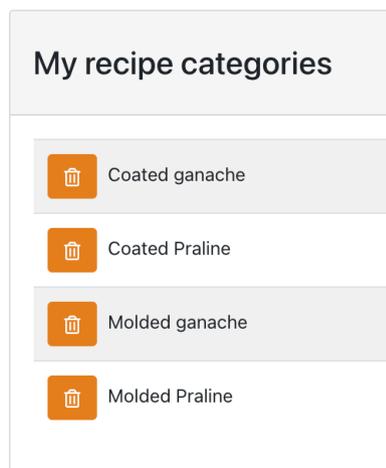
NB: un eventuale interruzione dell'abbonamento comporta una impossibilità di accesso alla piattaforma fin quando non venga riattivato l'account (pagamento della mensilità). Gli account interrotti vengono mantenuti a sistema per 12 mesi prima di essere completamente eliminati (senza possibilità di ripristino)



### 5.3 sezione fatture:

in questa sezione sono conservate le fatturazioni emesse da ganache solution all'account

### 5.4 sezione contenuti:



In questa sezione sono contenute le "categorie ricette" inserite durante le fasi di lavoro sulla piattaforma.

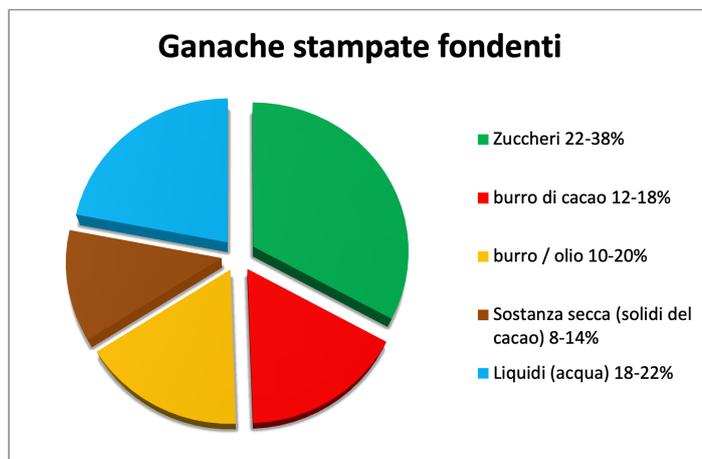
Da questa sezione sarà possibile eliminare / rinominare una categoria inserita nelle fasi di lavoro.

NB: una volta eliminata una categoria qualora ci siano delle ricette inserite nella suddetta categoria risulteranno "senza categoria" una volta eliminata

## 6.0 Composizione ganache stampo:

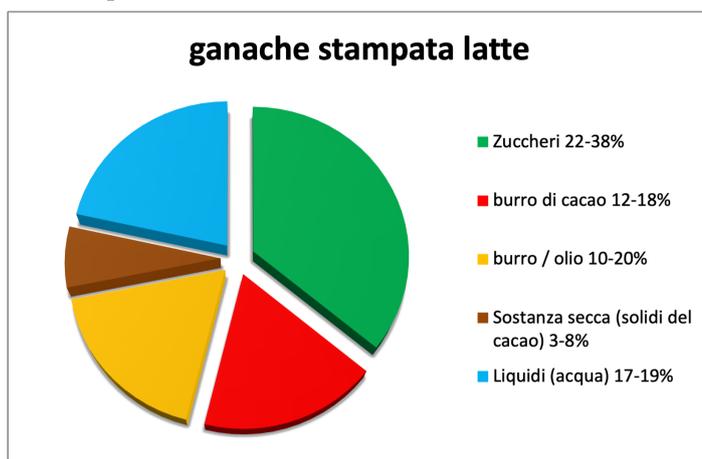
### Ganache stampata fondente:

<i>Valore:</i>	<i>min:</i>	<i>max:</i>
Zuccheri	22%	38%
burro di cacao	12%	18%
burro / olio	10%	20%
Sostanza secca (solidi del cacao)	8%	14%
Liquidi (acqua)	18%	22%



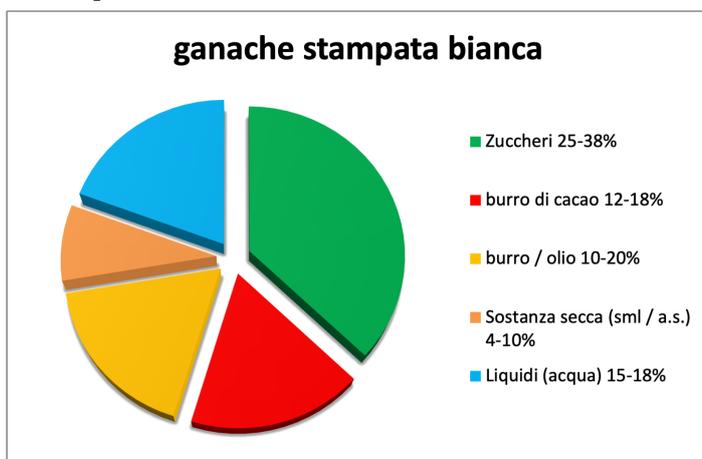
### Ganache stampata latte:

<i>Valore:</i>	<i>min:</i>	<i>max:</i>
Zuccheri	22%	38%
burro di cacao	12%	18%
burro / olio	10%	20%
Sostanza secca (solidi del cacao)	3%	8%
Liquidi (acqua)	17%	19%



### Ganache stampata bianco:

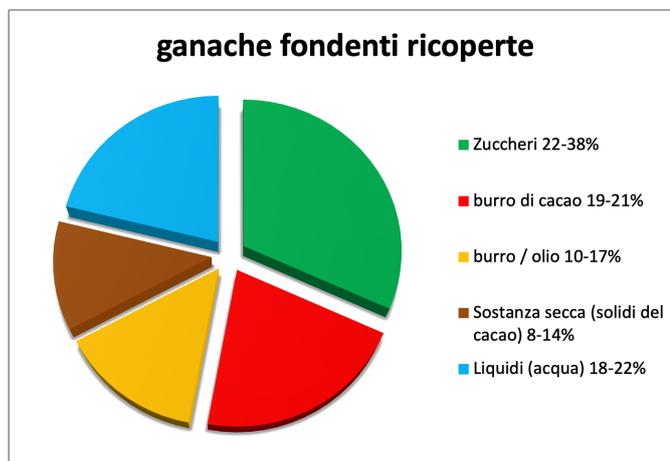
<i>Valore:</i>	<i>min:</i>	<i>max:</i>
Zuccheri	25%	38%
burro di cacao	12%	20%
burro / olio	10%	10%
Sostanza secca (solidi del cacao)	4%	18%
Liquidi (acqua)	15%	19%



## 7.0 Composizione ganache taglio:

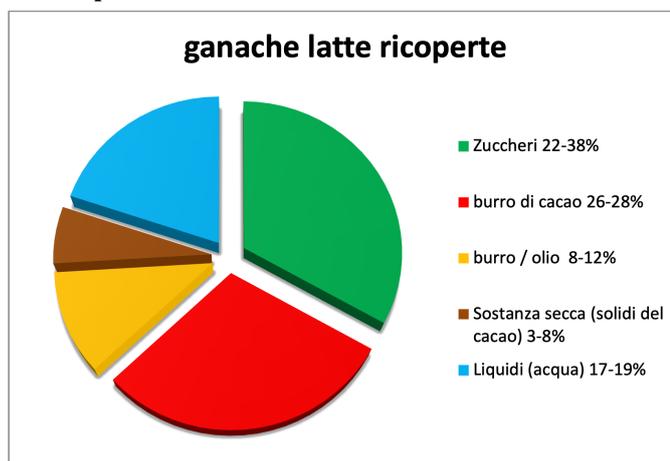
### Ganache ricoperta fondente:

<b>Valore:</b>	<b>min:</b>	<b>max:</b>
Zuccheri	22%	38%
burro di cacao	19%	21%
burro / olio	10%	17%
Sostanza secca (solidi del cacao)	8%	14%
Liquidi (acqua)	18%	22%



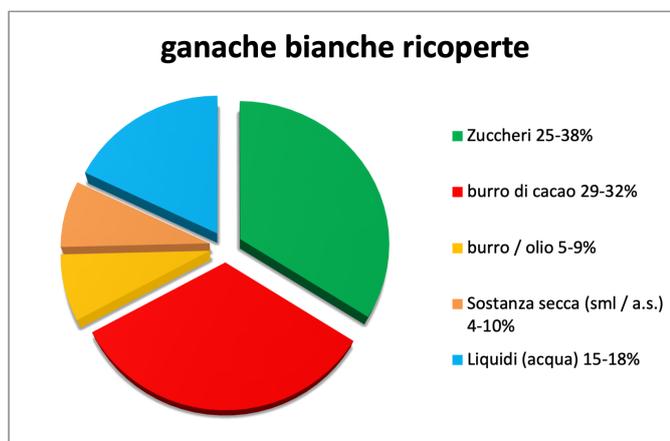
### Ganache ricoperta latte:

<b>Valore:</b>	<b>min:</b>	<b>max:</b>
Zuccheri	22%	38%
burro di cacao	26%	28%
burro / olio	8%	12%
Sostanza secca (solidi del cacao)	3%	8%
Liquidi (acqua)	17%	19%



### Ganache ricoperta bianca:

<b>Valore:</b>	<b>min:</b>	<b>max:</b>
Zuccheri	25%	38%
burro di cacao	29%	32%
burro / olio	5%	9%
Sostanza secca (solidi del cacao)	4%	10%
Liquidi (acqua)	15%	18%



*Alexandre Bourdeaux & Yuri Cestari*

