

PRESENTAZIONE

Caro collega,

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.

In questa presentazione iniziale cercheremo di farti capire come mai la necessità della piattaforma ganachè solution e perché abbiamo deciso di crearla.

Da diversi anni si parla di chimica applicata alla pasticceria e alle preparazioni che ne conseguono, noi ormai da parecchio tempo ci siamo abituati a lavorare con le ricette “esplose”, cosa significa?

Ogni volta che in una ricetta aggiungiamo un ingrediente questo apporta una determinata quantità di acqua, zuccheri, fibre, grassi etc... abituandoci a ragionare con queste percentuali possiamo capire molto di più delle nostre ricette, migliorarle ed anche crearne di nuove. Attenzione con questo non vi stiamo dicendo che non avrete più bisogno di testare le vostre ricettazioni, ma sicuramente parametrarle a dei valori percentuali vi permetterà di ridurre il numero di test per arrivare al prodotto che avete sempre sognato.

Ganache solution vi permetterà di rendere questi passaggi più semplici, più intuitivi ed averli sempre a portata di un click. Ogniqualvolta compilerete una ricetta il software attingendo ad un database di ingredienti vi dirà quanti zuccheri, grassi, sostanza secca, acqua, alcol state inserendo nella vostra preparazione, inoltre vi permetterà di gestire il food-cost e l’apporto calorico della preparazione.

Iniziamo ora a capire come gestire il tuo account ganache solution, una volta effettuato il login avrai davanti a te la pagina delle ricette inserite e delle icone in alto (ricette; ingredienti; impostazioni) ognuna di queste icone ti porterà alla pagina relativa.

Cominciamo il nostro “tour” dalla pagina degli ingredienti, il cuore pulsante del tuo account. Nella sezione ingredienti troverai una serie di ingredienti pre-caricati che saranno già disponibili per le tue creazioni e potrai aggiungerne altri in modo rapido ed immediato.

Nella pagina ricette troverai le ricette pre-inserite e le ricette di tua creazione, potrai tranquillamente visualizzarle o stamparle. Sempre in questa pagina potrai iniziare a creare le tue nuove preparazioni, copiare le esistenti per modificarle oppure stampare direttamente delle ricette che ti servono in laboratorio.

La pagina impostazioni ti permetterà di modificare dei dettagli riguardanti il tuo account, visualizzare eventuali aggiornamenti o pacchetti aggiuntivi e cambiare dei parametri inseriti in altre pagine.

Nell’icona Informativa potrai in qualsiasi momento rileggere alcuni passaggi di questa guida.

Ingredienti:

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: le “categorie” sono un insieme di etichette che permettono di raggruppare gli ingredienti in base ad una funzione nella ricetta e ti aiuteranno quando dovrai compilare la ricetta. (vedi categorie)

Nella parte più in alto della pagina ci sono dei filtri che, se selezionati, permetteranno di trovare un determinato ingrediente filtrando appunto per nome, brand o categoria.



Categoria:

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	Sciroppo di zucchero per praline, zabaione, crema inglese, (etc.).



	come basi di lavoro.	
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.).

Ora che sei informato su come classificare i tuoi ingredienti sarai in grado di arricchire il tuo database. Basterà selezionare il comando "aggiungi ingrediente" così da ottenere la schermata dove potrai inserire tutti i parametri necessari.

Oltre ai nomi sopra citati ti verrà chiesto di inserire le percentuali di composizione del tuo prodotto che potrai trovare nella scheda tecnica che ti può rilasciare il tuo fornitore oppure in tabelle online relative ai valori nutrizionali.

Valori di inserimento:

una volta pigiato sul comando "aggiungi ingrediente" comparirà una tabella con una serie di casella da completare, non ti allarmare, andiamo ad analizzare i valori da inserire.

- **Zuccheri:** in questa casella sarà necessario inserire la percentuale degli zuccheri contenuti nel tuo ingrediente. In molti ingredienti si tratta di solo saccarosio, in alcuni potrebbe essere la somma di diversi zuccheri. Facciamo un esempio, se hai tra le mani un cioccolato fondente al 64% di cacao totale il tuo valore di zucchero sarà $100\% - 64\% = 36\%$ zuccheri.
- **Grassi:** i grassi sono fondamentali per la scoglievolezza dell'elaborato finale e per la struttura che dovrà avere durante le fasi di lavoro. In questa categoria ti viene richiesto, oltre alla percentuale di grasso, di suddividerlo, nel caso sia necessario, in 3 diversi sottogruppi. Olii, la quantità di grasso liquido a temperatura ambiente; burro, il grasso tipico dei prodotti lattieri con una temperatura di scoglimento vicino a quella del nostro organismo; burro di cacao, grasso solido, contenuto nel cioccolato fondamentale per strutturare le tue ganachè. Se per Esempio dovessimo inserire il valore del burro vaccino formato dal 82% di materia grassa inseriremo il valore 82 nella casella grassi; burro.
- **Sostanza secca:** in questa categoria dovrai includere tutti gli zuccheri complessi, le fibre e la parte magra dei latticini. La quantità di sostanza secca è data dalla somma di tre valori: Solidi del Cacao, la parte magra del cacao, quindi il valore di cacao privato della materia grassa; SML (Solidi Magri del Latte) rappresentano tutta la parte non grassa di un prodotto a base di latte o contenente latte, dal loro valore in percentuale viene estrapolata la quantità di lattosio della ricetta; Altri Solidi la parte di sostanza secca di un ingrediente non inclusa nella 2 categorie precedenti (esempio la fibra della frutta a guscio). Se vogliamo fare un esempio nell'inserimento del latte intero avremo 87,5% acqua; 3,5% grassi lattieri; il restante 9% saranno SML che appena inseriti mi daranno il valore di lattosio.
- **Liquidi:** in questa famiglia ti viene chiesto di inserire tutti i valori che costituiscono la parte liquida dell'ingrediente. Sono suddivisi in acqua e alcol in base al tipo di ingrediente che deve essere inserito. Come esempio andiamo ad inserire un rhum al 38% di vol. alcolico quindi la nostra tabella sarà 38% alcol e 62% acqua.
- **Altro:** all'interno dell'etichetta "altro" sono stati inseriti una serie di valori non fondamentali per la bilanciatura della ganache, ma potranno tornarti molto utili come valori aggiuntivi per realizzare le tue ricette.
 - POD, potere dolcificante: ogni zucchero ha un suo indice di dolcezza e fornisce quindi una percezione di dolce differente in fase di degustazione, questo valore (empirico) può permetterti di avere un'idea di quella che sarà la dolcezza del prodotto finito. Fai attenzione però la dolcezza nell'elaborato finale è percepita in modo diverso in base alla quantità di cacao, ad ingredienti particolari, alla presenza di elementi croccanti o di acidità quindi questo valore è una linea guida non una certezza. Il POD è calcolato con un valore decimale in centinaia.



- PAC, potere anti congelante: sempre gli zuccheri la fanno da padrona per questo valore, ogni zucchero ha la capacità in quanto soluto in una soluzione di rallentare il congelamento dell'acqua a valori di temperatura negativa. Nel mondo delle ganache questo valore non è fondamentale per il risultato del prodotto, ma in altre categorie di prodotti può diventare un utile alleato. Il PAC è calcolato con un valore decimale in centinaia.
- Valori nutrizionali, suddividendo il valore in kcal e kj potrai inserire l'apporto calorico dei tuoi ingredienti.
- **Allergeni e compatibilità alimentare:** in modo rapido potrai selezionare se l'ingrediente in questione contiene latticini, glutine, frutta a guscio, illuminando l'icona in caso di presenza dell'allergene. Allo stesso modo potrai indicare se l'ingrediente è idoneo al consumo da parte delle persone che seguono un'alimentazione vegetariana o vegana, illuminando l'icona in questione.
- **Costo:** in questa parte potrai inserire il costo dell'ingrediente (in formato valuta per kg di prodotto) in modo da avere un controllo sul food cost finale della tua ricetta
- **Note:** in questa parte potrai aggiungere delle note riguardanti l'ingrediente (dosaggi, specifiche, fornitore etc...)

Ricette:

Siamo giunti alla pagina dove potrai sperimentare le tue idee e valutare al meglio le tue preparazioni. In questa sezione troverai tutte le ricette che sono già state inserite. Anche in questo caso potrai utilizzare i filtri per andare a cercare le ricette che più ti soddisfano, copiarle per farne di nuove partendo da una base di partenza esistente, oppure semplicemente stampare le ricette che vuoi mettere in produzione.

Ovviamente nel nostro settore le variabili di produzione di un elaborato sono tantissime e quindi sarà difficile per noi garantirti che la tua ricetta risulterà perfetta, però abbiamo studiato 2 metodi per indirizzarti al meglio. Nella parte finale di questa guida troverai una serie di informazioni che ti permetteranno di lavorare con delle percentuali di riferimento per la composizione delle tue ricette. Mentre la funzione di comparazione (vedi "*comparare ricette*") ti permetterà in ogni momento di confrontare la ricetta che stai scrivendo con una ricetta già inserita nella piattaforma.

Suddivisione delle ricette:

Ognuna delle ricette di ganache solution viene suddivisa, sempre ai fini della ricerca, in categoria, status ed autore.

- **Categoria:** questa dicitura indica lo scopo che può avere la tua ricetta, quindi in che famiglia di ripieni viene collocata. Sarai tu a gestire le tue categorie, potrai crearne quante ne vuoi e potrai modificarle o eliminarle nella parte impostazioni.
- **Status:** questa categorizzazione delle ricette per quanto banale può risultare molto utile al fine di gestire la stampa ed il confronto delle ricette (vedi "*comparare le ricette*"). Ogni ricetta nel software viene classificata in base al suo risultato dopo una prova pratica, quindi una volta effettuata la ricetta potrai modificare il suo status per renderla idonea alla tua produzione. Gli status inseriti, e riconoscibili anche in base al loro colore sono:
 - ✓ **Confermata (verde):** ricetta idonea alla produzione.
 - ✓ **Test (giallo):** ricetta che è stata redatta ma non è ancora stata messa in pratica, quindi manca il test pratico.
 - ✓ **Da migliorare (rossa):** ricetta che, dopo una fase di test, richiede alcune modifiche (probabilmente inserite nella parte note della ricetta).
- **Autore:** l'autore della ricetta, nel caso sia una tua ricetta troverai nella sezione "autore" il tuo nome (derivante dal nome del tuo account) altrimenti potrai modificare il nome dell'autore durante la compilazione della ricetta

Creare una ricetta:



Pigiando sul comando “crea ricetta” si aprirà una nuova interfaccia dove potrai iniziare la redazione della tua ricetta. Nella parte in alto ci sono gli spazi per inserire nome, categoria e status della ricetta, nella tabella a sinistra la compilazione della ricetta con ingredienti e quantitativi; nella parte di destra una tabella con 4 differenti pagine (informazioni ricetta, procedimento, dettaglio ingredienti, foto).

- Informazioni ricetta: ti permetterà di inserire e variare l'autore nel caso tu lo necessiti, visualizzare l'adattabilità della ricetta in base a intolleranze, controllare la data di ultima modifica ed inserire note ed appunti in merito all'elaborato.
- Procedimento: potrai redigere lo svolgimento della tua ricetta per poi visualizzarlo i pagina di stampa.
- Dettaglio ingredienti: questa schermata diventerà la migliore amica, ti permetterà di monitorare i valori percentuali dei vari componenti della ricetta nel mentre che la stai creando/modificando.
- Immagine: permette il caricamento di una foto o un immagine con un massimo di 2 MB di dimensione.

Nella parte sottostante ci sarà in continua visualizzazione un report dei totali della tua ricetta, così da tenerli sempre sotto controllo.

Aggiunta di ingredienti nella ricetta:

una volta compilato nome, categoria e status della ricetta sarai pronto per iniziare a costruire la tua preparazione.

Procedi quindi con il comando “aggiungi ingrediente” e si aprirà una colonna laterale che ti permetterà di collegarti direttamente al tuo database. In questo caso puoi digitare il nome dell'ingrediente, la piattaforma ricercherà quel nome in tutti i nomi commerciali e nomi ingredienti del tuo database, oppure utilizzare i filtri per ridurre la tua ricerca ad una categoria oppure ad un marchio specifico.

Una volta trovato l'ingrediente che cerchi ti basterà pigiare sulla freccia arancione alla sua sinistra per inserirlo nella ricetta, non appena inserito automaticamente il nome cambierà il suo colore per ricordarti che è già stato inserito (nel caso dovessi inserirlo nuovamente basterà premere nuovamente sulla freccia).

Non appena avrai finito di inserire quelli che pensi siano gli ingredienti necessari alla tua ricetta basterà pigiare il pulsante in alto a destra per chiudere la colonna.

Nel caso non trovassi l'ingrediente che vuoi aggiungere alla tua ricetta in quanto non presente nel tuo database all'interno della colonna di inserimento è previsto un comando “aggiungi nuovo” che ti permetterà di aprire una pagina di compilazione ingrediente dove potrai creare il nuovo ingrediente e, una volta salvato, torvarlo nella tua ricetta e nel tuo database.

Compilazione della ricetta:

una volta decisi gli ingredienti che compongono la tua ricetta ti sarà sufficiente compilare il quadrato bianco sotto la colonna qtà (g.). mentre compili queste quantità ti consigliamo di tenere selezionata la pagina “dettagli ingrediente” questo ti permetterà di vedere l'evolversi della tua ricetta. Inserendo i quantitativi ganache solution attingerà al tuo database e ricalcherà i valori di zuccheri, grassi, sostanza secca, liquidi, POD, PAC, kcal e food cost in base al quantitativo da te inserito e ti restituirà la loro somma così da permetterti di controllare i parametri della tua ricetta.

Parametri da rispettare:

non sarà facile avere la ricetta ideale alle tue applicazioni con uno sguardo, tuttavia nel corso degli anni abbiamo messo a punto alcuni parametri di riferimento che potranno tornarti utili mentre compili e verifichi la tua ricetta. Come prima cosa devi avere bene in testa che tipo di pralina vuoi ottenere, quindi se un prodotto anidro o idrato e che tipo di consistenza dovrà avere una volta stabilizzata. Quindi Dovrai decidere se vorrai un morbido ripieno da inserire in un guscio di cioccolato (stampato) oppure una strutturata base che permetta di essere ricoperta (tagliato). Andiamo ora ad analizzare i nostri componenti:

- **Zuccheri:** all'interno della ricetta sono fondamentali in termini conservativi e strutturanti. La loro presenza e tipologia garantirà ai tuoi ripieni durata e morbidezza nel passare del tempo. Presta però attenzione un loro eccesso potrebbe dare prodotti molto morbidi e decisamente troppo dolci in degustazione.
- **Grassi:** saranno loro a regolare la struttura della tua pralina una volta cristallizzata. La quantità e tipologia di grassi influirà sulla scoglievolezza del prodotto finale e, in particolare il burro di cacao, sarà fondamentale per i prodotti che devono avere una consistenza più compatta idonea ad essere tagliata.



Nella fase di emulsione i grassi si legano alla parte acquosa, un loro eccesso potrebbe rendere la fase di emulsione complessa o impossibile.

- **Sostanza secca:** all'interno di questa categoria sicuramente il valore più importante nel nostro caso è "solidi del cacao". Questo valore è fondamentale per definire quello che sarà il sentore di cioccolato della preparazione. Un suo quantitativo elevato indicherà un marcato aroma di cacao che potrebbe prevalere sulle resto. Il cacao ha un forte assorbimento di liquidi, quindi una quantità di sostanza secca elevata può portare una ganachè con una struttura secca ed asciutta.
- **Liquidi:** nella famiglia dei liquidi abbiamo la somma delle percentuali di acqua ed alcol (se presente). Sono fondamentali per capire quella che sarà struttura e durata del prodotto finale. Dove c'è acqua, c'è vita, di conseguenza proliferazione batterica, un quantitativo elevato di acqua comporterà una durata minore della ganache. L'alcol, al contrario, permetterà di migliorare la durata batteriologica del prodotto, ma tenderà a essere un forte rammollente e quindi dare prodotti molto più morbidi.

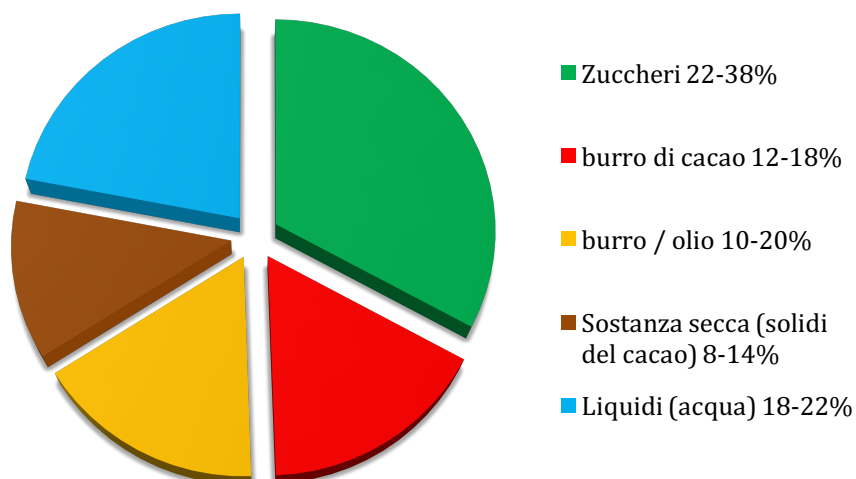
Ora che abbiamo rapidamente analizzato i 4 valori di composizione da tenere presente possiamo spingerci a capire in che parametri questi vadano gestiti.

Ganache da stampo:

Le caratteristiche di questo tipo di ripieno sono quelle di avere una consistenza morbida, ma non troppo liquida. Così da permettere all'operatore di sigillare il guscio versando il cioccolato, ma pur avendo un prodotto finito con caratteristiche di morbidezza molto accentuate. Ecco una composizione media che può essere utilizzata come linea guida:

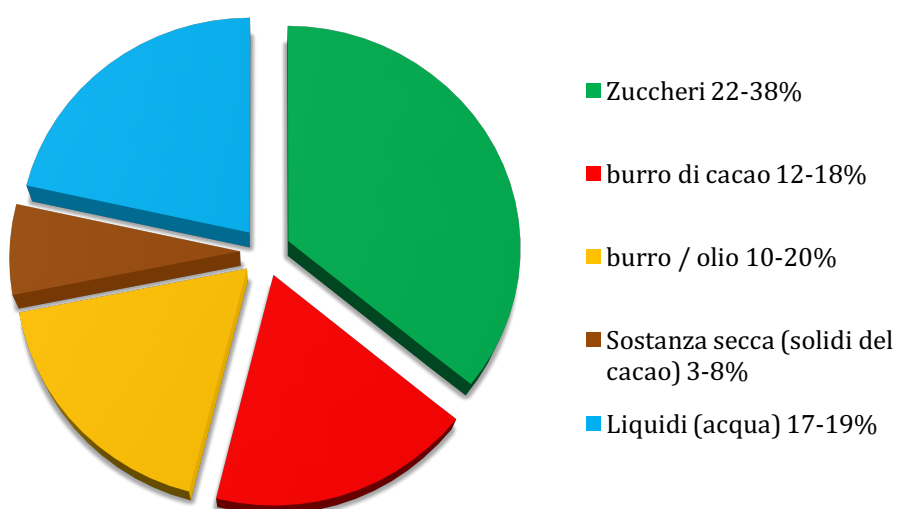
Ganache stampate fondenti

	min	max
Zuccheri	22,00%	38,00%
burro di cacao	12,00%	18,00%
burro / olio	10,00%	20,00%
Sostanza secca (solidi del cacao)	8,00%	14,00%
Liquidi (acqua)	18,00%	22,00%



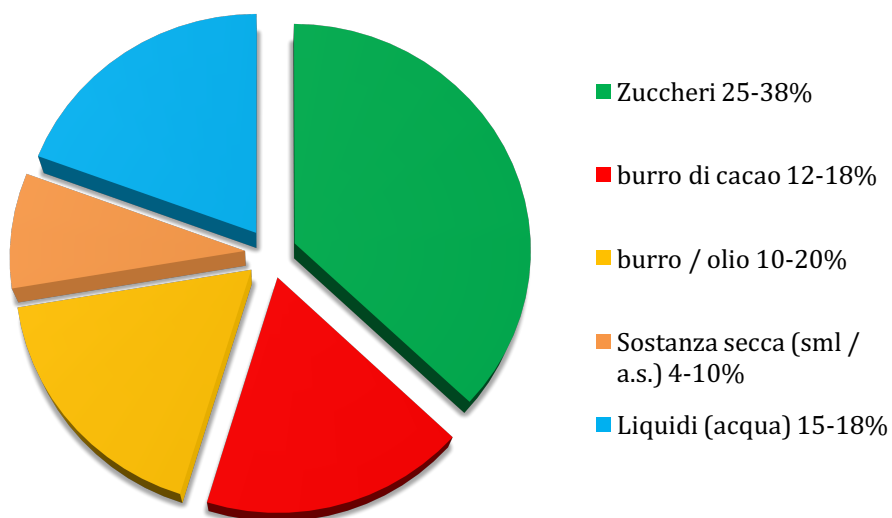
ganache stampata latte

	min	max
Zuccheri	22,00%	38,00%
burro di cacao	12,00%	18,00%
burro / olio	10,00%	20,00%
Sostanza secca (solidi del cacao)	3,00%	8,00%
Liquidi (acqua)	17,00%	19,00%



ganache stampata bianca

	min	max
Zuccheri	25,00%	38,00%
burro di cacao	12,00%	18,00%
burro / olio	10,00%	20,00%
Sostanza secca (sml / a.s.)	4,00%	10,00%
Liquidi (acqua)	15,00%	18,00%



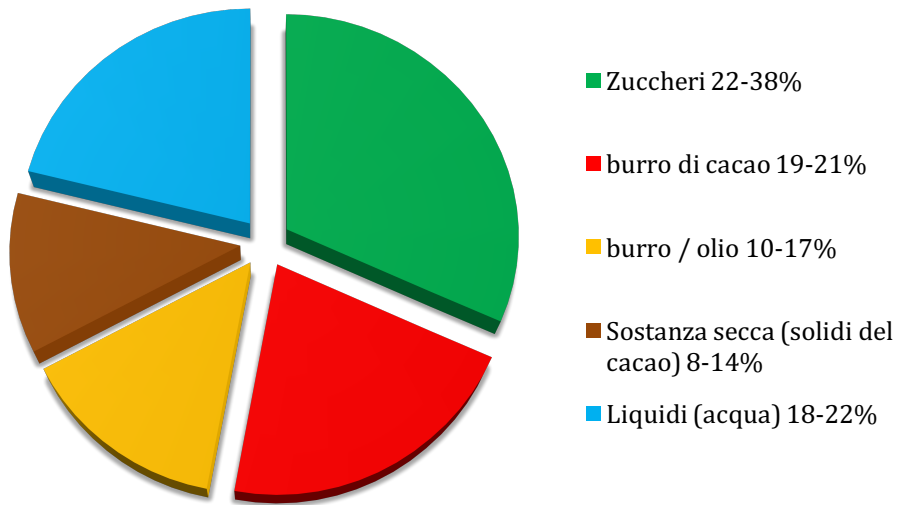
ganache taglio:

in questo tipo di ripieno la quantità di grassi, in particolare del burro di cacao dovranno essere maggiori. Questo farà sì che la ganache, una volta stabilizzata, risulterà solida e compatta permettendo le operazioni di taglio e ricopertura. Al contrario della versione precedente la tipologia di cioccolato utilizzato (bianco, latte o fondente) cambierà i parametri di lavoro per un risultato ideale. Ecco le composizioni medie utilizzabili come linea guida per una ganache da taglio:

ganache fondenti ricoperte

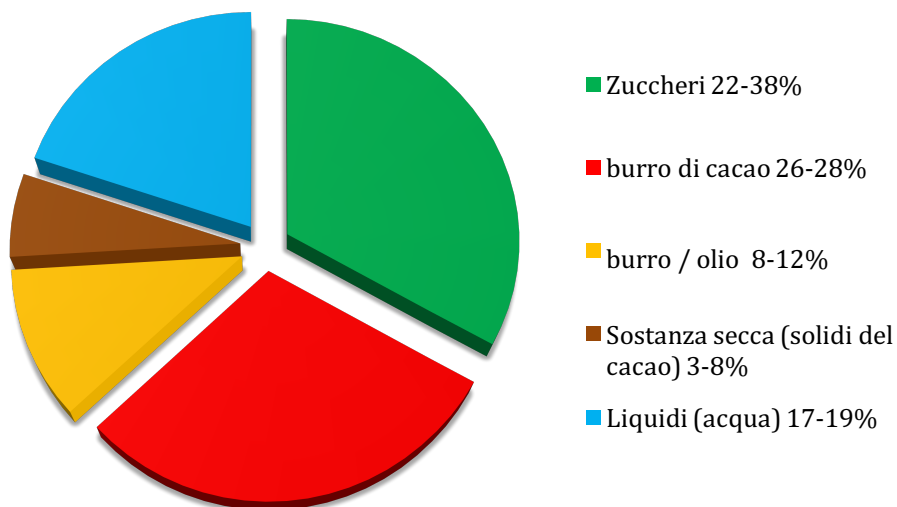
	min	max
Zuccheri	22,00%	38,00%
burro di cacao	19,00%	21,00%
burro / olio	10,00%	17,00%
Sostanza secca (solidi del cacao)	8,00%	14,00%
Liquidi (acqua)	18,00%	22,00%





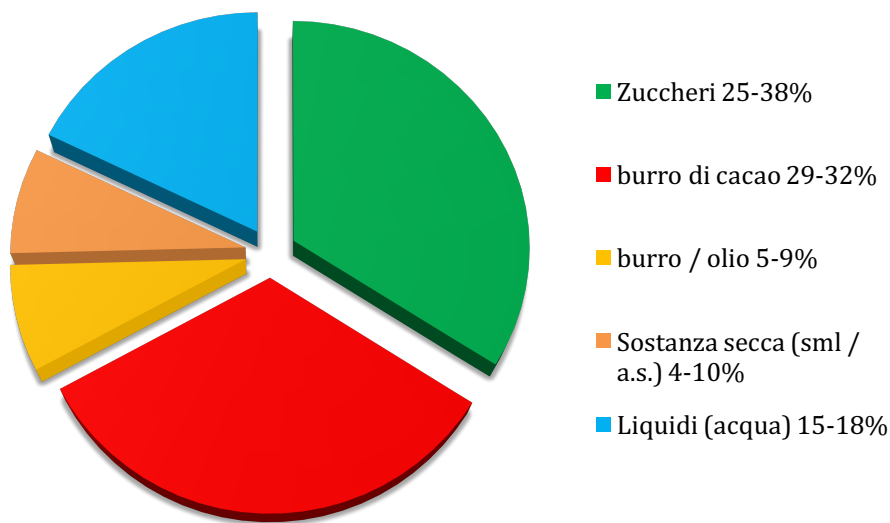
ganache latte ricoperte

	min	max
Zuccheri	22,00%	38,00%
burro di cacao	26,00%	28,00%
burro / olio	8,00%	12,00%
Sostanza secca (solidi del cacao)	3,00%	8,00%
Liquidi (acqua)	17,00%	19,00%



ganache bianche ricoperte

	min	max
Zuccheri	25,00%	38,00%
burro di cacao	29,00%	32,00%
burro / olio	5,00%	9,00%
Sostanza secca (sml / a.s.)	4,00%	10,00%
Liquidi (acqua)	15,00%	18,00%




Confrontare ricette:

La cosa sicuramente più difficoltosa nella redazione di una ricetta ex-novo è verificare se i parametri di lavoro, a cui stai attingendo, siano corretti. Per ottenere queste informazioni, senza attingere al manuale sovrastante potrai, in qualsiasi momento, premere il comando “apri per confrontare”. All’apertura di questa tendina, lo schermo si alzerà radunando tutti i valori della tua ricetta in modo verticale, nella seconda e terza colonna avrai la possibilità di cercare le ricette dal tuo database e paragonarle con il tuo attuale elaborato.

Nella fase di comparazione, potrai cercare di raggiungere i parametri della ricetta salvata ed approvata da te in passato. Facciamo un esempio pratico:

Nel caso stiamo scrivendo una ricetta di ganache fondente da taglio possiamo aprire lateralmente la ricetta di una ganache con le medesime caratteristiche in modo da visualizzare i valori percentuali della ricetta approvata, direttamente a lato della ricetta che stiamo scrivendo. Questo ci permetterà di avere dei valori percentuali da poter seguire e rispettare, sapendo che saremo nella giusta direzione.

Azione ingredienti:

all’interno della pagina di redazione ricetta, è stata inserita una funzione che permette di attivare funzioni “extra” nella fase di scrittura; sarà sufficiente premere l’icona  a lato della scritta “azione ingredienti” per aprire un comando a tendina che permetterà di:



- riordinare gli ingredienti: premendo sull'icona, compariranno delle frecce a lato di ogni ingrediente che permetteranno di muovere gli ingredienti in modo da visualizzarli nell'ordine che si preferisce (questa funzione sarà ripetuta nella pagina di stampa);
- cottura ingredienti ("*imposta temperatura*"): con questo comando il software riconosce che avverrà una cottura che prevede un'evaporazione, quindi un calo dei liquidi (esempio: i caramelli). Attivando questo comando, il software vi richiederà di selezionare gli ingredienti che prevedono una cottura e inserirne la temperatura alla quale si portano gli stessi. Una volta selezionati ingredienti e temperatura, ganache solution calcolerà la riduzione dei liquidi ripristinando, automaticamente, il valore di zuccheri, grassi ed altri solidi. Questo valore è frutto di test pratici, realizzati facendo vari tipi di cotture in un medesimo supporto. Siamo perfettamente consapevoli che, variando il tipo di supporto, (dimensione e tipo di pentola), la fonte di generazione del calore (sistema ad induzione, fuoco diretto) e la tipologia di ricetta (sciropi di zucchero, gelatine, caramelli mou etc...), ci saranno variazioni su quello che è il calo peso; quindi questa funzione vuole essere una linea guida per tutte le volte in cui vi servirà sapere quanti liquidi possono rimanere nella vostra ricetta, dopo una cottura sopra i 100°.

Esclusione ingrediente:

Nella fase di redazione della ricetta, grazie all'icona a forma di quadrato a lato degli ingredienti, sarà possibile spuntare l'icona per escludere l'ingrediente dai calcoli di zucchero, grassi, sostanza secca, liquidi.

Grazie a questa funzione, possiamo considerare nelle nostre ricette tutti gli elementi in sospensione, senza tenere presente il loro valore di zuccheri, grassi e solidi, ma considerandoli come quantità e come presenza a livello calorico e di costi. Esempio: nella realizzazione di un cremino, con aggiunta di granella di nocciole pralinate ipotizzando che non ci interessa considerare i valori di zuccheri, grassi e fibre di questo ingrediente. Sarà sufficiente inserire il peso della granella e spuntare il comando laterale per escludere dai calcoli il loro contenuto. La quantità di granella di nocciole verrà conteggiata solamente come valore nelle categorie KCAL e FOOD COST.

Salvataggio ricetta:

Siamo quasi arrivati alla fine! Manca davvero poco per finalizzare il tuo lavoro.

Una volta redatta la tua ricetta, sei pronto per salvare il tuo lavoro: nella parte in alto a destra dello schermo, troverai i comandi dedicati a salvataggio e stampa. Per quanto riguarda il salvataggio hai 2 scelte:

- salva ricetta: la ricetta verrà salvata nel tuo database di ricette e potrai attingervi, copiarla e modificarla oppure stamparla direttamente.
- Salva come ingrediente: la ricetta verrà salvata come ricetta nel database delle ricette, ma anche come ingrediente nel database degli ingredienti (fonte "ricetta" categoria "ricetta") e potrai attingervi nel momento della redazione di un qualsiasi nuovo elaborato direttamente dalla sezione "aggiungi ingrediente" (attenzione: la ricetta salvata come ingrediente, non sarà modificabile, in termini di valori di composizione, dalla sezione ingredienti ma, per modificarla, sarà necessario aprire la ricetta, modificarla ed effettuare un nuovo salvataggio come ingrediente).

Imposta pagina di stampa:



Prima di poter procedere con il download del tuo PDF, pronto alla stampa, ti manca solo un passaggio, ganache solution ti offre la possibilità di scegliere cosa vuoi visualizzare nella tua ricetta e il quantitativo di prodotto che vuoi produrre.

Premendo sull'icona "imposta pagina di stampa" si aprirà una nuova interfaccia dove sarà possibile regolare i setting di stampa.

Nella parte sinistra della schermata saranno presenti una serie di pulsanti di attivazione, inserendo e disinserendo le icone relative a un titolo, sceglieremo se visualizzare o meno quell'informazione nella pagina di stampa. Ad esempio selezionando il bottone "nome commerciale ingrediente" sarà possibile visualizzare gli



ingredienti della ricetta con il nome generico (quello impostato nel database "ingrediente" anziché il nome commerciale ed il marchio).


Grazie ai comandi a forma di freccia  , sarà possibile muovere gli ingredienti per visualizzarli nell'ordine che più soddisfa le esigenze dell'operatore o della produttività. Ad esempio in funzione alla produzione, potremmo riordinare gli ingredienti in questo modo: liquidi seguiti dagli zuccheri/polialcoli, seguiti dai cioccolati, seguiti dai grassi.

A lato della colonna "q.tà %", premendo sul piccolo riquadro a fianco comando "scala", si aprirà una serie di caselle bianche. Grazie a questa funzione sarà possibile, compilando il quantitativo di prodotto da utilizzare come base, scalare la ricetta in funzione ad una quantità totale, oppure in funzione alla quantità di un singolo ingrediente. Ad esempio possiamo scalare la nostra ganache per 1000g. di prodotto finito oppure per 100 g. di un singolo ingrediente come la panna.

Una volta scelto cosa visualizzare e che quantitativo di prodotto ricettare, potrete procedere con il comando "anteprima" che vi metterà a disposizione il PDF online pronto per il download.

Stampa da pagina ricette:

Per stampare le ricette non sei obbligato a doverle aprire, ma potrai impostare la stampa direttamente dalla pagina del tuo database di ricette.

Selezionando il comando "stampa" il software aprirà una finestra munita di filtri che permetterà di selezionare le ricette che si vogliono stampare. Ogni ricetta è visualizzata con la categoria di cui fa parte ed un bollino corrispondente al colore dello stato della ricetta (verde= confermato, rosso=da migliorare, giallo=test). Inoltre, grazie all'icona a forma di occhio  presente a lato, sarà possibile visualizzare in anteprima i dettagli di ingredienti, quantità della ricetta prima di mandarla in stampa.

Selezionate le varie ricette che si vogliono stampare, ganache solution aprirà la pagina di setting della pagina di stampa che permetterà di scegliere cosa visualizzare nelle varie ricette (selezionata la prima i comandi saranno obbligati per tutte le ricette da stampare) e di scalare ogni singola ricetta per il quantitativo desiderato.

Una volta scelto cosa visualizzare e che quantitativo di prodotto ricettare, potrete procedere con il comando "anteprima" che vi metterà a disposizione il PDF online pronto per il download.

Con questa ultima parte possiamo dire che ti abbiamo detto ciò che c'è da sapere su ganache solution, ora tocca a te sperimentare, giocare e creare le tue ricette personalizzate.

Troverai aggiornamenti ed eventuali upgrade della piattaforma direttamente nel tuo account.

Ti ringraziamo per la fiducia riposta e speriamo che potrai, come noi, trovare in ganache solution uno strumento fondamentale per gestire ed implementare la tua produzione.

Ti auguriamo un buon proseguimento su ganache solution.



Alexandre Bourdeaux & Yuri Cestari