

Презентация

Уважаемый коллега,

Если вы читаете эту презентацию, это означает, что вы решили довериться нам, чтобы открыть для себя этот замечательный мир, которым является ганаш. Спасибо вам за доверие.

В этой первоначальной презентации мы постараемся, объяснить вам, для чего нужна платформа «Ganache solution» и почему мы решили ее создать.

В течение нескольких лет мы говорим о химических веществах, применяемых для кондитерских изделий и подготовки, с которой мы сталкиваемся, работая с рецептами, которые иногда не получаются. Что это же это означает?

Каждый раз, когда в рецепт мы добавляем ингредиент, это приносит определенное количество воды, сахара, пищевых волокон, жиров и т. д...

Научившись учитывать эти проценты, мы можем понять гораздо лучше наши рецепты, улучшить их и даже создавать новые.

Но будьте внимательны, мы не имеем ввиду, что вам больше не будет нужно прорабатывать ваши рецепты, но в то же время параметры некоторых процентных значений, позволят вам сократить количество проработок, чтобы приготовить тот продукт, о котором вы всегда мечтали.

«Ganache solution» позволит вам сделать эти шаги проще, более интуитивными и иметь их всегда под рукой. Всякий раз, когда вы заполните рецепт, программное обеспечение, используя базу данных ингредиентов, скажет вам сколько сахара, жиров, сухих веществ, воды, алкоголя, вы добавите в свой продукт, также это позволит вам управлять продовольственными ценами, и потребление калорий в вашем продукте.

Давайте начнем сейчас, чтобы понять, как управлять вашей учетной записью в «Ganache solution», как только вы вошли в ваш аккаунт, на вашей странице будут рецепты, предварительно размещенные и различные иконки наверху (рецепты, ингредиенты, настройки) каждая из этих иконок приведет вас на соответствующую страницу.

Давайте начнем наш "тур" со страницы ингредиентов, это сердце вашего аккаунта. В разделе ингредиентов вы найдете набор предварительно размещенных ингредиентов, которые уже будут доступны для создания вашего рецепта, и вы можете добавить другие ингредиенты быстро и незамедлительно.

На странице «Рецептов» вы найдете предварительно размещенные рецепты, а также созданные вами. Вы можете легко просмотреть или распечатать их. Всегда на этой странице вы можете начать создавать новые рецепты, копировать существующие для редактирования или распечатать те, которые вам нужны в вашей работе.

Страница настроек позволит вам редактировать информацию об учетной записи, просматривать любые дополнительные обновления или пакеты, а также изменить параметры на других страницах.

В информационном значке вы можете перечитать некоторые шаги этого руководства в любое время.

Ингредиенты:

Для того, чтобы быть последовательным и сделать ваши поиски легкими в представленных базах данных, ингредиенты делятся на основе следующих меток:

- Название ингредиента: название, в котором будет отображаться рассматриваемый ингредиент
- Коммерческое название: название, под которым ингредиент продается на рынке (может быть таким же, как название ингредиента)
- Бренд: название компании, которая распространяет данный ингредиент (если ингредиент не имеет определенный бренд, эта часть может оставаться не заполненной)
- Категория: "Категории" - они представляют собой набор меток, которые позволяют группировать ингредиенты в соответствии с функциями в рецепте, и они помогут вам, когда вы должны заполнить рецепт. (См. категория)

В верхней части страницы вы можете найти фильтры, которые, если они выбраны, позволят вам найти определенный ингредиент путем поиска по имени, бренду или категории.

Категории:

Жидкости	Все ингредиенты, которые добавляют в рецепт важное количество воды. Компоненты, в которых содержится больше чем 50% воды в своем составе.	Молоко, сливки, мякоть фруктов, настоек, водные экстракты (и т. д.)
Настой	Ингредиенты, которые добавляются в рецепт в качестве ароматизатора, но которые затем удалены, после процесса настаивания. (см. "исключить ингредиент")	Чай, травяные чаи, специи в настое, ароматические травы, свежие травы (и т. д.)
Сахар/ Полиспирты	Все сахара классифицируются как простые сахара и полиспирты. Их роль в рецепте, придать сладость, мягкость структуре и продлить срок хранения.	Сукроза, декстроза, фруктоза, сиропы глюкозы, инвертные сахара, изомальт, сорбитол и др.
Шоколад	В этой категории мы находим все продукты, полученные из переработки какао бобов. Готовый шоколад, а также полуфабрикаты для получения конечного продукта с завода по производству какао.	Темный шоколад, молочный шоколад, белый шоколад, Джандуйя, какао порошок (и т. д.)
Жиры	В этом семействе сгруппированы все ингредиенты с большим количеством жиров (более 50%), которые имеют роль структурирования во время нарезки и дегустации готовой продукции.	Сливочное масло, безводное масло, молочный жир, масло какао, рисовое масло, оливковое масло (и т. д.)
Алкоголь	Ингредиенты, которые добавляют в рецепт количество алкоголя. Все спиртные напитки и сиропы, содержащие алкоголь	Чистый спирт, дистиллят, сливочный ликер, ликерное вино, вино, пиво (и т. д.)
Пасты из сухофруктов / пралине	Все продукты, полученные от обработки фруктов с	Фундучная паста, фисташковая паста,

	кожурой, или с добавлением сахара.	миндальное пралине, фундучное пралине, марципан, фундучные крема (и т. д.).
Дополнительные элементы	Все ингредиенты, используемые в рецептах, которые не классифицируются в других категориях.	Томатная паста, сыр пармезан, соевый соус (и т. д.)
Самостоятельно добавленные элементы	Рецепты, которые пользователь хочет использовать в качестве отправной точки для других приготовлений. Личные рецепты или приготовления, которые используются в качестве рабочих баз.	Сахарный сироп для пралине, гоголь-моголь, Английский крем (и т. д.).
Ароматы / Добавки	Все элементы, которые характеризуются Е-номером, которые не добавлены в другие категории	Лимонная кислота, натуральные ароматизаторы, сорбат калия, (и т. д.).

Теперь, когда вы проинформированы о том, как классифицировать ваши ингредиенты, вы сможете обогатить свою базу данных. Просто выберите команду "Добавить ингредиент", чтобы получить окно, где вы можете ввести все необходимые параметры.

В дополнение к вышеупомянутым названиям, вам будет предложено ввести процентное соотношение состава вашего продукта, который вы можете найти в техническом листе. Те, которые имеются от вашего поставщика или в онлайн таблицах, связанных с питательной ценностью.

Значения, которые нужно заполнять самостоятельно:

Как только вы выбираете команду "добавить ингредиент", у вас появится таблица с различными полями, которые нужно заполнить. Не волнуйтесь, давайте проанализируем значения, которые вам нужно будет туда вставить.

- Сахара: в этом поле вам нужно будет ввести процент сахаров, содержащихся в вашем ингредиенте. Во многих ингредиентах содержится только сахара, в некоторых это может быть сумма нескольких сахаров. Давайте приведем пример: если у вас в руках темный шоколад, в котором 64% от общего количества какао, ваше значение сахара будет $100\% - 64\% = 36\%$ сахара.
- Жиры: Жиры необходимы для плавления конечного продукта, а также для структуры которую продукт будет иметь во время рабочих этапов. В этой категории вам необходимо, помимо процента жира, разделить его на 3 различные подгруппы. Масла, в которых количество растопленного жира при комнатной температуре; сливочное, типичный жир молочных продуктов с температурой плавления, близкой к температуре нашего тела; какао масло, твердый жир, содержание шоколада, необходимое для структуры вашего ганаша. Если, например, мы должны были ввести значение сливочного масла, образованного 82% жира, мы вводим значение 82 в поле «Жиры»; Сливочное масло.

- **Сухие вещества:** в эту категорию вы должны будете включить все сложные сахара, волокна и обезжиренную часть молочных продуктов. Количество сухого вещества задается суммой трех величин: примесь какао (обезжиренная часть какао), затем отдельное значение какао ценности показателя жирности ; А.М.Р. (безводный молочный порошок) представляют собой целую нежирную часть молочной основы продукта или молокосодержащего продукта, из их процентного значения, количество лактозы в рецептуре экстраполировано; другие твердые вещества, входящие в состав сухой части ингредиента, не включенного в предыдущие 2 категории (например, ореховое волокно). Если мы хотим привести пример: при введении цельного молока у нас будет 87,5% воды; 3,5% молочного жира; оставшееся 9% будет А.М.Р., который при введении, дает нам значение лактозы.

- **Жидкости:**

В этой категории вас попросят ввести все значения, которые составляют жидкую часть ингредиентов. Они разделены на воду и алкоголь, согласно типу ингредиента, который должен быть указан. В качестве примера, мы собираемся вписать ром с содержанием алкоголя 38%, так в нашей таблице будет 38% алкоголя и 62% воды.

- **Другое:**

Внутри ярлыка "Другое" были введены серии значений не основных для балансировки ганаша, но они могут быть очень полезными, как дополнительные значения для того, чтобы создать ваши рецепты.

- **POD** - сила подсластителя: каждый сахар имеет свой собственный индекс сладости и, таким образом, обеспечивает различное восприятие сладости на стадии дегустации, это (эмпирическое) значение может позволить вам иметь представление о том, какая будет сладость готового продукта. Будьте осторожны, хоть вы и тщательно проработали сладость в финале, она будет восприниматься по-другому в зависимости от количества какао, определенных ингредиентов, присутствия хрустящих элементов или кислотности некоторых ингредиентов, поэтому это значение не будет точным. POD вычисляется с десятичным значением в сотнях.
- **PAC** - сила морозостойкости: сахар всегда влияет на это значение, каждый вид сахара имеет свойство растворенного вещества в растворе, чтобы замедлить замерзание воды при отрицательных значениях температуры. В мире ганаша это значение не является фундаментальным для результата продукта, но в других категориях продуктов может стать полезным союзником. PAC вычисляется с десятичным значением в сотнях.
- **Пищевая ценность**, путем деления значения на ккал и кДж вы можете ввести потребление калорий ваших ингредиентов.

Аллергены и пищевая совместимость: вы можете быстро выбрать, содержит ли данный ингредиент молочные продукты, глютен, орехи, освещая значок в случае наличия аллергена. Таким же образом вы можете указать, подходит ли ингредиент для потребления людьми, которые следуют вегетарианской диете или вегетарианцы, освещая значок в вопросе.

Стоимость: в этой части вы можете ввести стоимость ингредиента (в формате валюты за кг продукта) для того чтобы проверить окончательную стоимость затрат на продукты для вашего рецепта

Примечания: в этой части вы можете добавить примечания, относительно ингредиента (дозировок, спецификаций, поставщика и т. д)

Рецепты:

Сейчас мы дошли до страницы, где вы можете испытать свой рецепт и лучше проанализировать ваше приготовление. В этом разделе вы найдете все рецепты, которые уже были введены. Кроме

того, в этом случае вы можете использовать фильтры, чтобы найти рецепты, которые наиболее подходят вам, скопировать их, чтобы сделать новые, начиная с существующей начальной базы, или просто распечатать рецепты, которые вы хотите поставить на производстве. Очевидно, что в нашей отрасли разнообразие производства препаратов много, и поэтому нам будет трудно гарантировать, что ваш рецепт будет идеальным, но мы исследовали 2 метода, чтобы указать вам лучшее направление. В заключительной части этого руководства вы найдете ряд информации, которая позволяет работать с референтным процентом для создания ваших рецептов. В то время как функция сравнения (см. "Сравнение рецептов") позволяет в любое время сравнить рецепт, который вы пишете, с рецептом, уже добавленным в платформу.

Подразделение рецептов:

Каждый из рецептов «Ganache solution» разделен в соответствии с поиском, категории, статусом и автором.

- Категория: это утверждение указывает на цель, которую может иметь ваш рецепт, в нем и размещается семейство начинок. Вы будете управлять своими категориями, вы можете создать столько, сколько вы хотите, а также редактировать или удалять в разделе "настройки".
- Статус: эта классификация рецептов являющихся тривиальными, может быть очень полезной для управления печатью и сравнением рецептов (см. "Сравнение рецептов"). Каждый рецепт в программном обеспечении классифицируется в соответствии с его результатом после практического теста, как только вы создали рецепт, вы можете изменить его статус, чтобы сделать его пригодным для вашего производства. Введенные статусы, так же различаются по цвету:
 - ✓ Подтвержденный (зеленый цвет): рецепт пригодный для производства.
 - ✓ Тестовый (желтый): рецепт, который был подготовлен, но еще не был введен в практику, он не прошел практическое испытание.
 - ✓ Для исправлений (красный): рецепт, который после фазы теста требует некоторых изменений (вероятно, включен в часть заметок рецепта).
 - ✓ Автор: автор рецепта, в случае если это ваш рецепт, вы найдете в разделе "Автор" ваше имя (вытекающее из имени вашей учетной записи), в противном случае вы можете изменить имя автора во время составления рецепта.

Создание рецепта:

Когда вы нажимаете на "Создать рецепт" команда откроет новый интерфейс, где вы можете начать составление вашего рецепта. В верхней части есть поля, чтобы ввести название, категорию и статус рецепта, в таблице слева составление рецепта с ингредиентами и количествами; в правой части таблицы с 4 различными страницами (информация о рецепте, процесс, ингредиенты, расписанные подробно, фото).

- Информация о рецепте: это позволит вам ввести и менять автора в случае, если вам это необходимо, визуализировать адаптивность рецепта в соответствии с переносимостью, проверить дату последней модификации и вставлять заметки и заметки о разработке.
- Процедура: вы можете написать метод для того чтобы реализовать рецепт и после этого отобразить страницы печати.
- Детализация ИНГРЕДИЕНТОВ: этот экран станет вашим лучшим другом, это позволит вам контролировать значения различных компонентов рецептуры при его создании/модификации.
- Изображение: позволяет загружать фотографию или изображение размером не более 2 МБ. В основной части будет отчет об итогах вашего рецепта в непрерывном просмотре, так что вы всегда будете держать их под контролем.

Добавление ингредиентов в рецепт:

После того, как вы составили название, категорию и статус рецепта, вы будете готовы, чтобы начать построение вашего приготовления. Затем выполните команду "Добавить ингредиент" и откроется боковая колонка, которая позволит вам подключиться непосредственно к вашей базе данных. В этом случае вы можете ввести название ингредиента, платформа будет искать это имя во всех торговых названиях и названиях ингредиентов вашей базы данных, или использовать фильтры, чтобы уменьшить поиск до категории или до определенного бренда. Как только вы найдете ингредиент, который вы ищете, вы просто должны нажать на Оранжевую стрелку слева от него, чтобы вставить его в рецепт. Как только название изменит свой цвет, чтобы напомнить вам, что он уже был вставлен (в случае, если вы должны вставить его снова просто нажмите стрелку еще раз.) Как только вы закончили вставлять те ингредиенты, которые вы считаете необходимыми для вашего рецепта, просто нажмите кнопку в правом верхнем углу, чтобы закрыть колонку. Если вы не нашли ингредиент, который вы хотите добавить в свой рецепт, потому что его нет в вашей базе данных, в столбце вставки есть команда "Добавить новый", которая позволит вам открыть страницу подборки ингредиента, где вы можете создать новый ингредиент и, после сохранения, найти его в вашем рецепте и в вашей базе данных.

Составление рецепта:

После того, как вы определились с ингредиентами, которые составляют ваш рецепт, вам нужно будет заполнить количество в белом квадрате под колонкой Кол-во (G.). При составлении этих количеств мы советуем вам сохранить выбранную страницу "Детали ингредиента", это позволит вам увидеть процесс изменения вашего рецепта. При вводе количества, «Ganache solution» будет опираться на вашу базу данных и пересчитывать значения сахара, жиров, сухих веществ, жидкостей, стручков, РАС, ккал и стоимости продуктов питания, в соответствии с количеством, которое вы вводите, и сообщить вам итоговую сумму, так что вы можете проверить параметры вашего рецепта.

Параметры, которые необходимо соблюдать:

Это будет не легко создать идеальный рецепт для вашего применения основываясь только на параметры, но на протяжении многих лет мы разработали некоторые критерии, которые могут быть полезны во время составления и проверки ваших рецептов. Во-первых, вы должны иметь в голове четкую картину того, какое пралине вы хотите получить, будет ли это безводный или гидратированный продукт и какой тип консистенции придется стабилизировать. Поэтому вы должны решить хотите ли вы мягкую начинку внутри шоколадного корпуса (запечатанную) или составленное основание, которое позволяет быть покрытым (порезанным). Давайте теперь проанализируем наши компоненты:

- Сахара: в рецептуре являются фундаментальными с точки зрения консервации и структурирования. Их наличие и типология гарантирует вашим начинкам продолжительность хранения и мягкость в течении определенного времени. Но обратить внимание что их избыток может дать очень мягкие и слишком сладкие продукты во время дегустации.
- Жиры: они будут изменять структуру пралине при кристаллизации. Количество и тип влияющих жиров на конечный продукт и, в частности масла какао, будут необходимы для продуктов, которые должны иметь плотную консистенцию, подходящую для нарезки конечного продукта. В фазе эмульсии, жиры связываются с водной частью, их избыток может сделать фазу эмульсии сложной или невозможной.
- Сухие вещества: в рамках этой категории, безусловно, наиболее важным значением в нашем случае является "какао-твердые вещества". Это значение важно определить. Какой будет аромат шоколада в приготовлении. Его высокое количество указывает на выраженный аромат какао, который может преобладать над остальными. Какао обладает сильным поглощением жидкостей, поэтому большое количество сухого вещества может принести в ганаш сухость и сухую структуру.

- Жидкости: в семействе жидкостей мы имеем сумму процентов воды и алкоголя (если есть). Они имеют основополагающее значение для понимания того, какой будет структура и срок хранения конечного продукта. Там, где есть вода, есть жизнь, следовательно, бактериальная пролиферация. Большое количество воды приведет к меньшей продолжительности хранения ганаша. Алкоголь, наоборот, улучшит жизнь бактериологических свойств продукта, но будет иметь тенденцию быть сильным размягчителем и после этого давать гораздо мягкие продукты.

Теперь, когда мы быстро проанализировали 4 основных составляющих, чтобы быть в курсе, мы можем идти дальше, чтобы разобраться, в каких параметрах они должны управляться.

Корпусный ганаш:

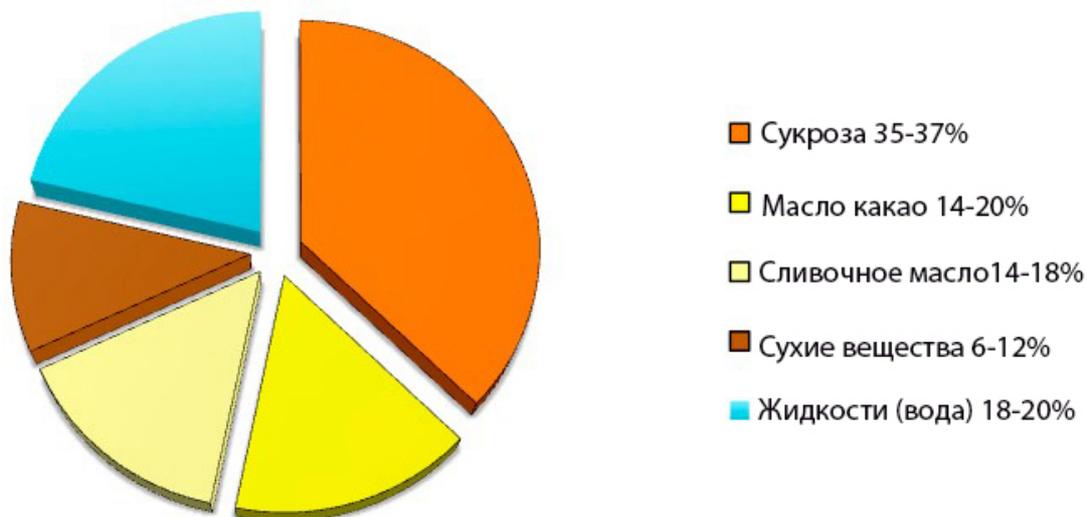
Характеристики этого типа начинки это те, которые имеют мягкую консистенцию, но не слишком жидкую, так что это позволяет работнику загерметизировать корпус шоколадом, но, в то же время иметь продукт с акцентом на мягкость. Это состав ганаша, который можно использовать как руководство:

Сахар	Сукроза	35%
Жиры	Масло какао	12-18%
Жиры	Сливочное масло	12-18%
С.В.	Сухие вещества	4-15%
Жидкости	Жидкости (вода)	20%



Сахар	Сукроза	35-37%
Жиры	Масло какао	14-20%
Жиры	Сливочное масло	14-18%
С.В.	Сухие вещества	6-12%
Жидкости	Жидкости (вода)	18-20%

Корпусный ганаш из белого и молочного шоколада

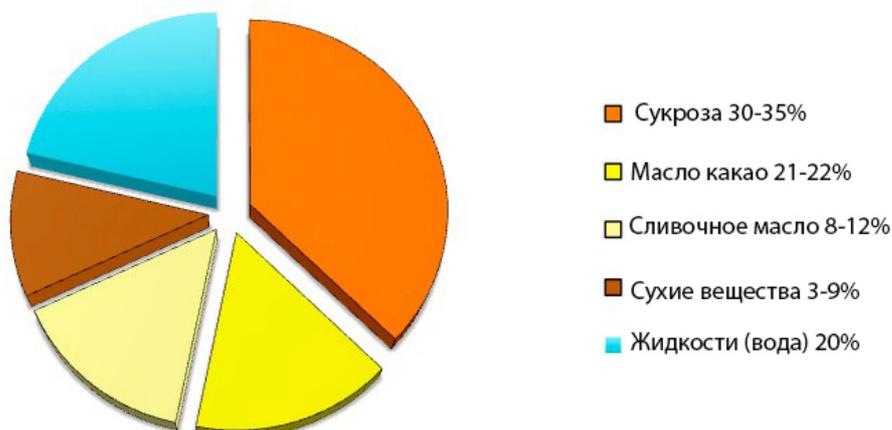


Ганаш с покрытием:

В этом типе начинки количество жиров, особенно какао-масла, должно быть больше. Это приведет к тому, что ганаш, как только стабилизируется, должен быть прочным и компактным, позволяя производить нарезку и покрытия. В отличие от предыдущего типа, используемый тип шоколада (белый, молочный или темный) изменит рабочие параметры для идеального результата. Ниже приведены составы, которые можно использовать как руководство для покрытия ганаша:

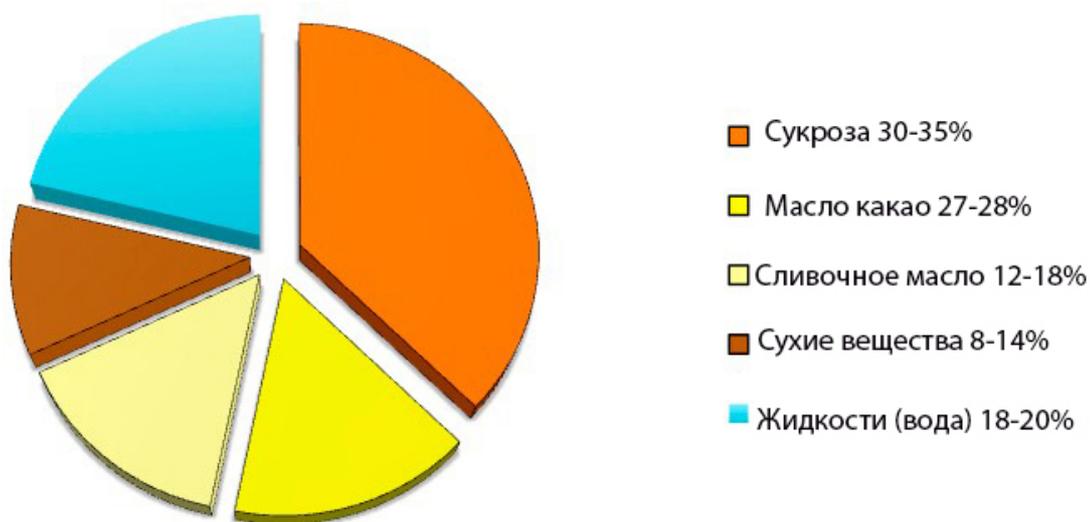
Сахар	Сукроза	30-35%
Жиры	Масло какао	21-22%
Жиры	Сливочное масло	8-12%
С.В.	Сухие вещества	3-9%
Жидкости	Жидкости (вода)	20%

Покрытый ганаш из темного шоколада



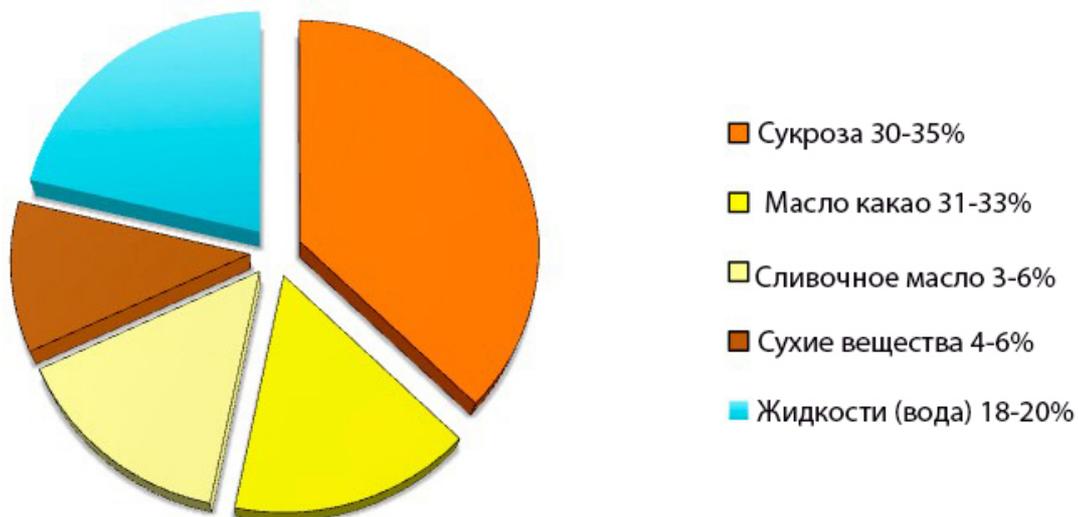
Сахар	Сукроза	30-35%
Жиры	Масло какао	27-28%
Жиры	Сливочное масло	12-18%
С.В.	Сухие вещества	8-14%
Жидкости	Жидкости (вода)	18-20%

Покрытый ганаш из молочного шоколада



Сахар	Сукроза	30-35%
Жиры	Масло какао	31-33%
Жиры	Сливочное масло	3-6%
С.В.	Сухие вещества	4-6%
Жидкости	Жидкости (вода)	18-20%

Покрытый ганаш из белого шоколада



Сравнение рецептов:

Самое сложное при написании “нового” рецепта - проверить правильность используемых вами рабочих параметров. Чтобы получить эту информацию, не нажимая на руководство выше, вы можете в любое время нажать на команду "Открыть для сравнения". При открытии этого окна на экране отобразятся все значения вашего рецепта по вертикали, во второй и третьей колонке вы будете иметь возможность искать рецепты из вашей базы данных и сравнить их с вашим новым тестовым рецептом.

На этапе сравнения вы можете попытаться достичь параметров рецепта, сохраненных и одобренных вами в прошлом. Давайте возьмем практический пример: если вы составите рецепт ганаша с покрытием из темного шоколада, мы можем открыть сбоку рецепт ганаша с теми же характеристиками, чтобы отобразить процентные значения рецепта, одобренного непосредственно на стороне рецепта, который мы пишем. Это позволит нам иметь некоторые значения процентов. Вы можете следовать и соблюдать их, зная, что вы будете идти в правильном направлении.

Действия с ингредиентами:

Внутри страницы редактирования рецепта была вставлена функция, которая позволяет активировать "дополнительные" функции на этапе написания; достаточно будет нажать на иконку сбоку надписи "Действия с ингредиентами". Чтобы открыть выпадающую команду, которая позволит вам:

- Переупорядочить ингредиенты: при нажатии на иконку будут появляться стрелки сбоку от каждого ингредиента, что позволит вам перемещать ингредиенты для того, чтобы отобразить их в нужной последовательности (эта функция будет повторяться на странице печати)
- Приготовление ингредиентов ("Установить температуру"): с помощью этой команды программное обеспечение распознает, что во время процесса приготовления вскоре будет испарение, а затем добавление жидкости (пример: карамель). При активации этой команды, программное обеспечение потребует от вас, выбрать ингредиенты, которые обеспечивают приготовление пищи и установить температуру, при которой ингредиенты готовятся. После того, как выбраны ингредиенты и температура, «Ganache solution» высчитывает уменьшение жидкостей автоматически, восстанавливая значение сахаров, жиров и других твердых тел. Это значение является результатом многих практических испытаний и

различных видов приготовления пищи в тех же условиях. Мы прекрасно понимаем, что, варьируя тип условий (размер и тип кастрюли), источник тепловыделения (индукционная система, прямой огонь) и тип рецептуры (сахарные сиропы, желе, тоффи и т.д.), будут различные варианты потерянного веса; так эта функция будет руководством на все времена, где вам будет нужно знать сколько жидкостей могут остаться в вашем рецепте после выпечки при температуре выше 100 °.

Исключение ингредиента:

При приготовлении рецепта, благодаря квадратной иконке в стороне ингредиентов можно будет проверить значок для исключения ингредиента из расчетов сахара, жиров, сухих веществ и жидкостей. Благодаря этой функции мы можем рассматривать в наших рецептурах все элементы в суспензиях, не учитывая ценность их сахаров, жиров и твердых веществ, но рассматривая их как количество и как присутствие на уровне калорий и затрат. Пример: при приготовлении пралине с добавлением кусочков фундука, мы можем вставить вес кусочков орехов и, проверив боковую команду, автоматически исключим в расчетах содержание жира и волокон, но включим в качестве калорийности и цены рецептуры.

Сохранение рецепта:

Мы почти дошли до конца! Мы находимся в одном шаге от того, чтобы завершить свой рецепт. После того, как вы подготовили свой рецепт и готовы сохранить свой проект, в правой верхней части экрана вы найдете команды, посвященные сохранению и печати. У вас есть 2 варианта сохранения рецептов:

- Сохранить рецепт: рецепт будет сохранен в базе данных рецептов, и вы можете использовать, копировать и редактировать его или непосредственно распечатать.
- Сохранить в качестве ингредиента: рецепт будет сохранен как рецепт в базе рецептов, а также как ингредиент в состав базы данных (исходный "Рецепт", категория "Рецепт") и вы сможете опираться на него при разработке любого нового рецепта непосредственно из раздела "Добавить ингредиент" (внимание: если рецепт сохранен в качестве ингредиента, то не будет возможности редактировать с точки зрения ценности состава из раздела ингредиентов. Если вы хотите отредактировать, вам нужно будет открыть рецепт, изменить его и сделать новое сохранение в качестве ингредиента).

Настройка Страницы Печати:

Прежде чем вы можете приступить к загрузке PDF, готовясь к печати, вам не хватает только одного шага, «Ganache solution» дает вам возможность выбрать то, что вы хотите увидеть в вашем рецепте и количество вашего рецепта, который вы хотите произвести. Нажав на иконку "Настройка Страницы Печати", он откроет новый интерфейс, где вы сможете выбрать, что вы хотите увидеть в вашем конечном рецепте. В левой части экрана будет ряд кнопок активации, активируя или деактивируя значки, связанные с функцией, вы выбираете, следует ли отображать эту информацию на странице печати.

Например, выбрав кнопку "Коммерческое название ингредиента", можно будет визуализировать ингредиенты рецепта с общим названием (тот, который указан в базе ингредиентов "Вместо торгового названия и бренда").

Вы можете переместить ингредиенты, чтобы увидеть их в том порядке, который наиболее удовлетворяет потребности оператора или производство, благодаря перемещению с помощью команды «Стрелка». Для целей производства мы могли бы переупорядочить ингредиенты таким образом: жидкости, за которыми следуют сахара/полиспирты, затем шоколад, жиры.

В боковой части колонки "Количество %" при нажатии на маленькое окошко, рядом с командой "Масштаб" откроется ряд белых окон. Благодаря этой функции будет возможно, заполняя количество продукта, который будет использоваться в качестве основы, масштабировать рецепт в соответствии с общим количеством или в зависимости от количества одного ингредиента.

Например, мы можем масштабировать наш ганаш до 1000 г. готового продукта или на 100 г.

одиного ингредиента, такого как сливки. После того, как вы выберете, что визуализировать и какое количество продукта, вы можете продолжить с помощью команды "Предварительный просмотр", которая предоставит вам онлайн PDF файл, готовый к загрузке.

Печать со страницы рецептов:

Чтобы распечатать рецепты, вы не обязаны их открывать, но вы можете установить распечатку прямо со страницы вашей базы рецептов. Выбрав команду "Печать", программа откроет окно с фильтрами, позволяющими выбрать рецепты для печати. Каждый рецепт отображается с категорией, к которой он принадлежит, и ярлыком, соответствующий цвету состояния рецепта (зеленый = подтверждено, красный = улучшить, желтый = тестовый). также благодаря иконке «глаз», присутствующему сбоку, вы можете просмотреть детали ингредиентов, количество рецепта перед отправкой его в печать.

Выберите различные рецепты, которые вы хотите напечатать, «Ganache solution» откроет страницу настройки печати, которая позволит вам выбрать, что отображать в различных рецептах (выбранные первые команды необходимы для всех рецептов, которые будут напечатаны) и масштабировать каждый рецепт для количества, которое вам необходимо. После того, как вы выберете, что визуализировать и какое количество продукта вам необходимо, вы можете продолжить с помощью команды "Предварительный просмотр", которая предоставит вам онлайн PDF файл, готовый к загрузке.

В заключении, мы можем сказать, что рассказали вам обо всем, что вам необходимо знать о «Ganache solution». Теперь все в ваших руках. Начинать экспериментировать, играть и создавать ваши собственные рецепты. Обновления и апгрейды платформы вы найдете непосредственно в своем аккаунте. Мы благодарим вас за доверие и надеемся, что вы, как и мы, сможете найти в «Ganache solution» фундаментальный инструмент для управления и реализации вашего производства. Желаем вам наслаждаться работой в «Ganache solution».