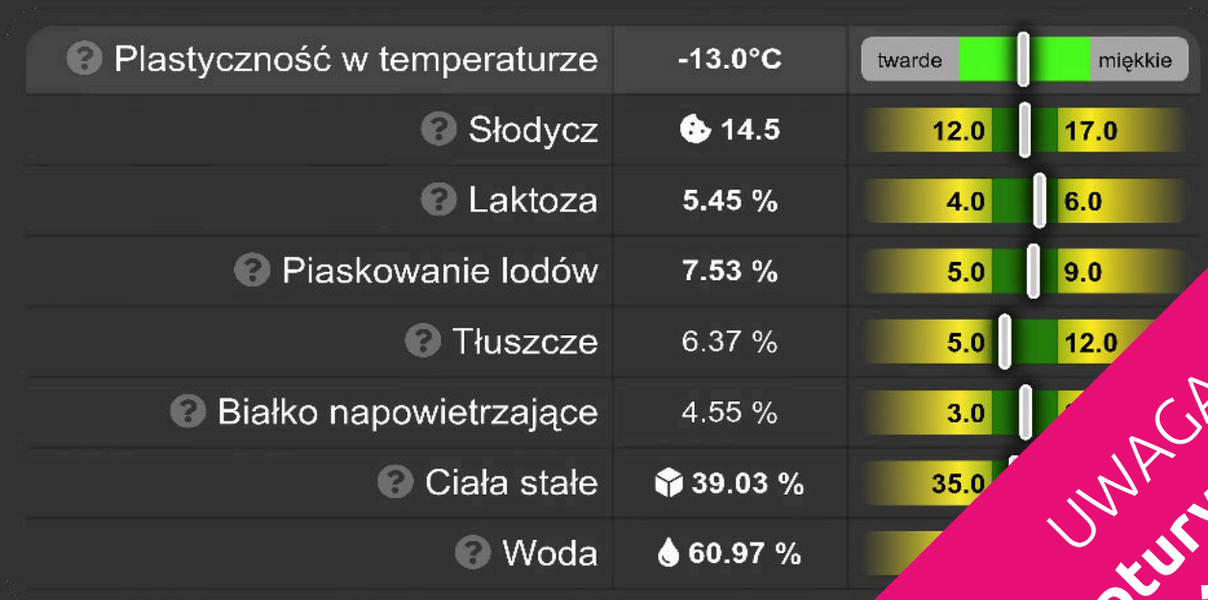
myGelato.eu

receptury.net

APLIKACJA DO AUTOMATYCZNEGO BILANSOWANIA RECEPTUR LODOWYCH

....i nie tylko



UWAGA!
receptury lodowe w środku

www.rudakita.pl

kontakt@rudakita.pl
tel. 795 259 791

Receptura

Gelato Nerkowiec

Ruda Kita

	temperatura serwowania -13°C	-11°C
cukier	350 g	636 g
dekstroza	410 g	-
mleko w proszku odtłuszczone	179 g	185 g
WPC 80%	64 g	66 g
sól	25 g	25 g
guma tara (lub Neutro 5)	10 g (20 g)	10g (20 g)
mleko 3,2%	2837 g	2933 g
śmietanka 30%	625 g	645 g
*Pasta orzechowa NERKOWIEC mocno prażony 100% by **RudaKita***	500 g	500 g
	5000 g	5000 g

UWAGA: Przed rozpoczęciem produkcji **sprawdź swoją obecną temperaturę serwowania lodów**, wbijając termometr bezpośrednio w lody. Jeśli pracujesz na komponentach do lodów, najprawdopodobniej Twoja temperatura wynosi -11 °C. Jeśli pracujesz na bazie i potrzebujesz pomocy w bilansowaniu, to skontaktuj się z receptury.net i umów na bezpłatną konsultację.

www.rudakita.pl

kontakt@rudakita.pl
tel. 795 259 791

Receptura

Gelato Orzechowe

o smaku Letniej Pomarańczy

Ruda Kita

	temperatura serwowania -13°C	-11°C
cukier	332 g	672 g
dekstroza	484 g	5 g
mleko w proszku odtłuszczone	187 g	194 g
WPC 80%	67 g	70 g
sól	25 g	25 g
guma tara (lub Neutro 5)	10 g (20 g)	10g (20 g)
mleko 3,2%	3295 g	3424 g
*Pasta orzechowa o smaku LETNIEJ POMARAŃCZY by **RudaKita***	600 g	600 g
	5000 g	5000 g

UWAGA: Przed rozpoczęciem produkcji **sprawdź swoją obecną temperaturę serwowania lodów**, wbijając termometr bezpośrednio w lody. Jeśli pracujesz na komponentach do lodów, najprawdopodobniej Twoja temperatura wynosi -11 °C. Jeśli pracujesz na bazie i potrzebujesz pomocy w bilansowaniu, to skontaktuj się z receptury.net i umów na bezpłatną konsultację.

www.rudakita.pl

kontakt@rudakita.pl
tel. 795 259 791

Receptura

Gelato Makadamia

Ruda Kita

	temperatura serwowania -13°C	-11°C
cukier	470 g	610 g
dekstroza	377 g	98 g
mleko w proszku odtłuszczone	135 g	116 g
WPC 80%	78 g	74 g
sól	25 g	25 g
guma tara (lub Neutro 5)	9 g (18 g)	11g (22 g)
mleko 3,2%	3406 g	3566 g
*Pasta orzechowa MAKADAMIA mocno prażona 100% by **RudaKita***	500 g	500 g
	5000 g	5000 g

UWAGA: Przed rozpoczęciem produkcji **sprawdź swoją obecną temperaturę serwowania lodów**, wbijając termometr bezpośrednio w lody. Jeśli pracujesz na komponentach do lodów, najprawdopodobniej Twoja temperatura wynosi -11 °C. Jeśli pracujesz na bazie i potrzebujesz pomocy w bilansowaniu, to skontaktuj się z receptury.net i umów na bezpłatną konsultację.

www.rudakita.pl

kontakt@rudakita.pl
tel. 795 259 791

Receptura

Gelato Migdał

Ruda Kita

	temperatura serwowania -13°C	-11°C
cukier	280 g	515 g
dekstroza	555 g	155 g
mleko w proszku odtłuszczone	110 g	113 g
inulina z cykorii	58 g	61 g
WPC 80%	42 g	44 g
sól	15 g	15 g
guma tara (lub Neutro 5)	10 g (20 g)	10 g (20 g)
mleko 3,2%	3385 g	3519 g
*Pasta orzechowa MIGDAŁ prażony nieblanszowany 100% by **RudaKita***	545 g	568 g
	5000 g	5000 g

UWAGA: Przed rozpoczęciem produkcji **sprawdź swoją obecną temperaturę serwowania lodów**, wbijając termometr bezpośrednio w lody. Jeśli pracujesz na komponentach do lodów, najprawdopodobniej Twoja temperatura wynosi -11 °C. Jeśli pracujesz na bazie i potrzebujesz pomocy w bilansowaniu, to skontaktuj się z receptury.net i umów na bezpłatną konsultację.

www.rudakita.pl

kontakt@rudakita.pl
tel. 795 259 791

Receptura

Gelato Liczi Mochi

Ruda Kita

	temperatura serwowania -13°C	-11°C
cukier	70 g	205 g
dekstroza	525 g	267 g
mleko w proszku odtłuszczone	234 g	242 g
inulina z cykorii	232 g	241 g
guma tara (lub Neutro 5)	7 g (14 g)	7 g (14 g)
mleko 3,2%	1625 g	1686 g
śmietanka 30%	774 g	802 g
puree z liczi Kuchenna Adrenalina	867 g	863 g
Mini Mochi	666 g	687 g
	5000 g	5000 g

UWAGA: Przed rozpoczęciem produkcji **sprawdź swoją obecną temperaturę serwowania lodów**, wbijając termometr bezpośrednio w lody. Jeśli pracujesz na komponentach do lodów, najprawdopodobniej Twoja temperatura wynosi -11 °C. Jeśli pracujesz na bazie i potrzebujesz pomocy w bilansowaniu, to skontaktuj się z receptury.net i umów na bezpłatną konsultację.

www.rudakita.pl

kontakt@rudakita.pl
tel. 795 259 791

Receptura

Gelato Mango Mochi

Ruda Kita

	temperatura serwowania -13°C	-11°C
cukier	-	290 g
dekstroza	525 g	171 g
mleko w proszku odtłuszczone	281 g	263 g
inulina z cykorii	251 g	176 g
guma tara (lub Neutro 5)	6 g (12 g)	6 g (12 g)
mleko 3,2%	1349 g	1435 g
smietanka 30%	838 g	877 g
pulpa z mango Chato Kuchenna Adrenalina	1083 g	1072 g
Mini Mochi	667 g	710 g
	5000 g	5000 g

UWAGA: Przed rozpoczęciem produkcji **sprawdź swoją obecną temperaturę serwowania lodów**, wbijając termometr bezpośrednio w lody. Jeśli pracujesz na komponentach do lodów, najprawdopodobniej Twoja temperatura wynosi -11 °C. Jeśli pracujesz na bazie i potrzebujesz pomocy w bilansowaniu, to skontaktuj się z receptury.net i umów na bezpłatną konsultację.

Problem...

Czy zdarza się, że Twoje lody są za twarde,
za miękkie albo za słodkie?

Czy zdarza się, że sorbet się kruszy,
a w lodach mlecznych czuć "piasek"?

Od lat korzystasz z tych samych receptur,
a chciałbyś stworzyć nowe, własne smaki lodów?

zobacz wideo 1

Rozwiązanie...

sztuczne sieci neuronowe

Plastyczność w temperaturze	-13.0°C	twarde — miękkie
Słodycz	14.5	12.0 — 17.0
Laktoza	5.45 %	4.0 — 6.0
Piaskowanie lodów	7.53 %	5.0 — 9.0
Tłuszcze	6.37 %	5.0 — 12.0
Białko napowietrzające	4.55 %	3.0 — 6.0
Ciała stałe	39.03 %	35.0 — 45.0
Woda	60.97 %	55.0 — 65.0

Dzięki innowacyjnej aplikacji:

1. w kilka sekund **automatycznie uzyskasz** odpowiednie **proporcje składników**
2. w kilka sekund **automatycznie skorygujesz słodycz** bez zmiany plastyczności lodów
3. **automatycznie dobierzesz odpowiednią ilość stabilizatora**

Problem...

Czy jesteś przygotowany na **kontrolę** inspektorów **WIJHARS**?

Czy posiadasz obowiązkowy wykaz **składników i alergenów** dla wszystkich swoich lodów i deserów?

Czy udostępniasz swoim klientom wykaz składników wraz z **wartościami odżywczymi**?

zobacz wideo 2

Rozwiązanie...

księga wykazu składników i alergenów

SKŁADNIKI: **mleko**; **śmietanka**; dekstroza; mleko zagęszczone słodzone (**mleko**, cukier (sacheroza) 44,5%, **laktoza**); inulina z cykorii; odtłuszczone **mleko** w proszku; cukier; WPC (100% koncentrat białek serwatkowych (z **mleka** krowiego)); sól; STABILIZATOR: guma tara

Wartość odżywcza	w 100 g	
Wartość energetyczna	778 kJ / 186 kcal	623 k
Tłuszcz	9,1 g	
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	6 g	
Węglowodany	20 g	
w tym cukry	20 g	
Białko	3,9 g	
Sól	0,29 g	

Nutrition Facts

1 serving per container
Serving size About 1 scoop (90g)

Amount per serving
Calories 170

	% Daily Value*
Total Fat 7g	9%
Saturated Fat 4.5g	23%
Trans Fat 0g	
Cholesterol *10mg*	3%
Sodium *100mg*	4%
Total Carbohydrates *23g*	8%
Dietary Fiber 5g	17%
Total Sugars 16g	
Includes 12g Added Sugars	23%
Protein *3g*	

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INGREDIENTS: *MILK, CREAM (FRESH MILK (99,98%), VEGETABLE STABILISER), 15% WINE WHITE, SUGAR (SUCROSE), SKIMMED MILK POWDER, INULIN, DEXTROSE, SALT, STABILIZER: TARA GUM*

CONTAINS: MILK

Dzięki innowacyjnej aplikacji:

1. automatycznie wygenerujesz **wykaz składników i alergenów** oraz tabele wartości odżywczych

2. automatycznie wygenerujsz **etykiety** gotowe **do wydruku** także **na drukarce termicznej**

3. automatycznie wygenerujesz **księgę składników i alergenów** do umieszczenia w punkcie sprzedaży

Problem...

Czy znasz **aktualny koszt składników** swoich lodów?

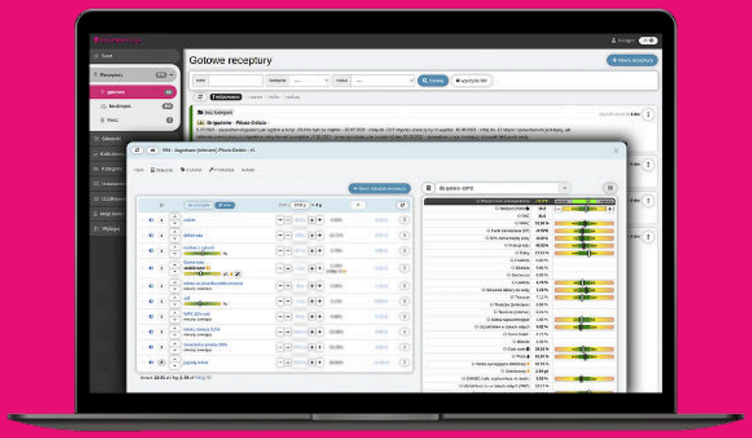
Czy wiesz, że gotowe **bazy proszkowe podnoszą koszt** lodów nawet **o 50%**?

Czy chciałbyś oszczędzać nawet **12 tys. zł na każdej tonie** lodów?

zobacz wideo 3

Rozwiązanie...

foodcost oraz usuwanie baz proszkowych



Dzięki innowacyjnej aplikacji:

1. poznasz **aktualny koszt każdej receptury**, uwzględniając twoje **własne ceny** zakupowe
2. **zoptymalizujesz swoje receptury** pod kątem kosztu bez utraty ich plastyczności i smaku
3. w kilka minut **usuniesz gotowe bazy proszkowe** ze swoich receptur **oszczędzając tysiące zł**

Problem...

Czy podczas produkcji **zdarzyło Ci się zapomnieć**, czy dodałeś już jakiś składnik?

Czy zdarzyło Ci się dodać **za dużo składnika**, co skomplikowało lub **zniszczyło produkcję**?

Czy zdarzyło się, że została Ci **resztka bazy**, i musiałeś **ręcznie przeliczać** zalew do frezera?

Czy zdarzyło się, że część składników **nie została wykorzystana** do końca, a w efekcie **została zmarnowana**?

zobacz wideo 4

Rozwiązanie...

wspomaganie produkcji

Dzięki innowacyjnej aplikacji:

1. **unikasz błędów** podczas dozowania składników (np. gdy coś odwróci twoją uwagę)

2. automatycznie **naprawisz produkcję** w przypadku pomyłki w dozowaniu składnika (np. gdy nasypiesz za dużo dekstrozy)

3. automatycznie **wygenerujesz proces** dla zadanej ilości produkcji lub konkretnego składnika (np. pozostałej bazy lub owoców)

Problem...

Otwierasz lodziarnię i nie wiesz
od czego zacząć?

Jeździsz na liczne szkolenia, ale zamiast uczyć się tworzenia smaków, **pstrykasz fotki** gotowym **recepturom**?

Czy miewasz poczucie, że jesteś tylko **biernym słuchaczem** grupowych szkoleń?

Szkolenie lodziarskie Metodą Kangura

1 w ciągu jednego dnia nauczysz się **samodzielnego bilansowania** i produkcji lodów... serio

2 samodzielnie **stworzysz dowolny smak lodów**, decydując o wszystkich ich właściwościach

3 nasze szkolenia są **indywidualne** i prowadzone w dwuosobowych grupach w oparciu o **zupełnie nowy sposób nauczania**

Czy wiesz, że z polskiej aplikacji myGelato, korzystają już setki lodziarni na całym świecie?

myGelato.eu
inteliGelato.com
receptury.net

Uruchom **bezpłatną wersję testową**

...na www.receptury.net

Aleksander Pitura
tel. +48 501 320 023
contact@mygelato.eu
www.receptury.net

TikTok
live z produkcji

YouTube

Facebook
Grupa Lody Autorskie