

myGelato.eu

receptury.net



TEMPERATURA SERWOWANIA

**Lody nie trafiają do klienta z receptury. Trafiają z witryny.
To tam są oceniane. To tam muszą być idealnie plastyczne i stabilne.**

Temperatura w witrynie to scena, na której występują Twoje lody.



Projektuj lody pod warunki, w których spotkają się z klientem.

Standard temperature -13°C do -11°C

W praktyce lody rzemieślnicze serwuje się najczęściej w zakresie -13°C do -11°C .
Obie temperatury są poprawne i powszechnie stosowane w zależności od sytuacji.
Kluczowa różnica: Każda z nich wymaga zupełnie innej receptury i bilansowania.



Siła Jednego Stopnia

Bardzo ważne jest zrozumienie, że 1°C robi ogromną różnicę.

topią się zbyt szybko

są zbyt twarde i trudne
do nakładania

zachowują się w sprzedaży
inaczej niż zakładano



Za ciepło (Topnienie)



Za zimno (Skała)

Witryna zamknięta

- Zwykle pracuje w temperaturze -13°C . Ta temperatura daje szeroki zakres budowania różnorodnych naturalnych smaków.
- Witryna zamknięta ma bardziej stabilne warunki pracy – jest mniej podatna na wpływ temperatury otoczenia, nasłonecznienia czy ruchu powietrza.
- Klient nie widzi bezpośrednio dekoracji lodów – najważniejsza jest tu struktura i jakość samego produktu.



Witryna otwarta (najbardziej popularna)

- Zwykle pracuje w temperaturze -11°C . W tym zakresie receptura ma nieco mniejszy wachlarz możliwości smakowych, ponieważ szybciej pojawiają się ograniczenia wynikające z pracy cukrów.
- Temperatura witryny jest zazwyczaj mniej stabilna. Wpływa na nią otoczenie, nasłonecznienie oraz częste otwieranie i zamykanie przestrzeni sprzedaży.
- Zaletą witryny otwartej jest możliwość eksponowania dekoracji lodów, co wzmacnia efekt wizualny i przyciąga uwagę klienta.
- Ciekawostka: gotowe aromatyzowane bazy proszkowe są najczęściej projektowane właśnie do pracy w temperaturze około -11°C .



na oko

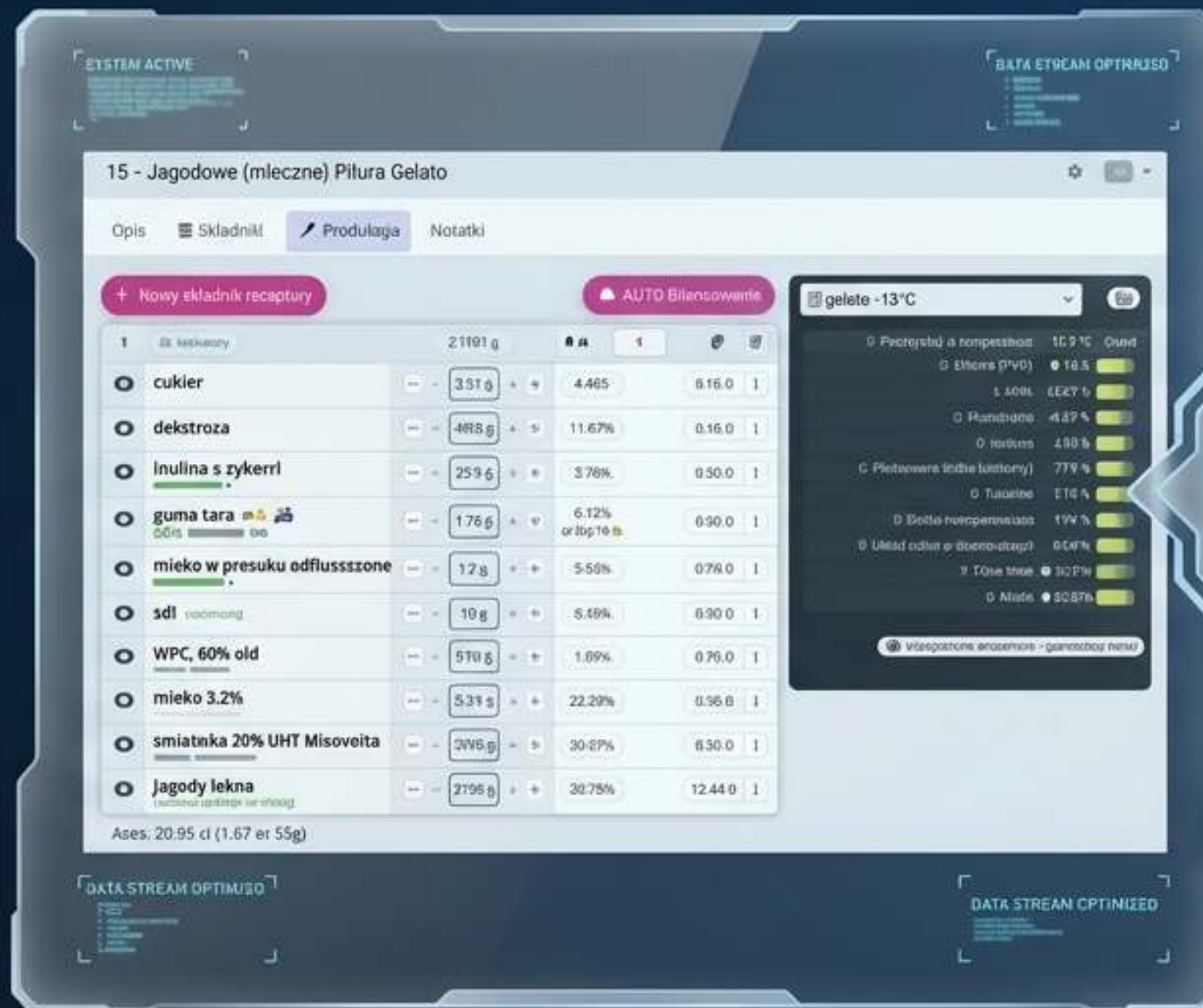


Nie bilansuj „na oko”

- • Musisz świadomie określić, do jakiej temperatury projektujesz lody.
- • Lodów nie da się bilansować intuicyjnie - wymagają precyzji matematycznej.
- • Tylko dokładne dopasowanie składników do twojej temperatury serwowania zapewni powtarzalność i jakość, którą docenią klienci.

Nie taki diabeł straszny

- Skorzystaj z gotowych narzędzi, aby uniknąć błędów.
- Aplikacja receptury.net pozwala precyzyjnie dobrać parametry mieszanki pod konkretną temperaturę serwowania.
- To najkrótsza droga do idealnej struktury.



Bilansuj automatycznie

myGelato .eu

receptury .net

**Jeśli produkujesz lody, ale nie wiesz,
jaka jest Twoja realna temperatura
serwowania, po prostu ją zmierz.**



myGelato .eu

receptury .net

Uwaga: Wyświetlacz kłamie

Nie opieraj się na wskazaniach sterownika witryny.

- To, co pokazuje wyświetlacz maszyny, rzadko odpowiada rzeczywistej temperaturze samych lodów w kuwecie.
- Sterownik mierzy powietrze lub parownik, a nie Twój produkt.



Prosta metoda pomiaru temperatury - Najprostszy sposób

1. Włóż termometr bezpośrednio w lody znajdujące się w witrynie.
2. Poczekaj na ustabilizowanie się wskazania.
3. Odczytaj wynik.



To jest Twoja realna temperatura serwowania

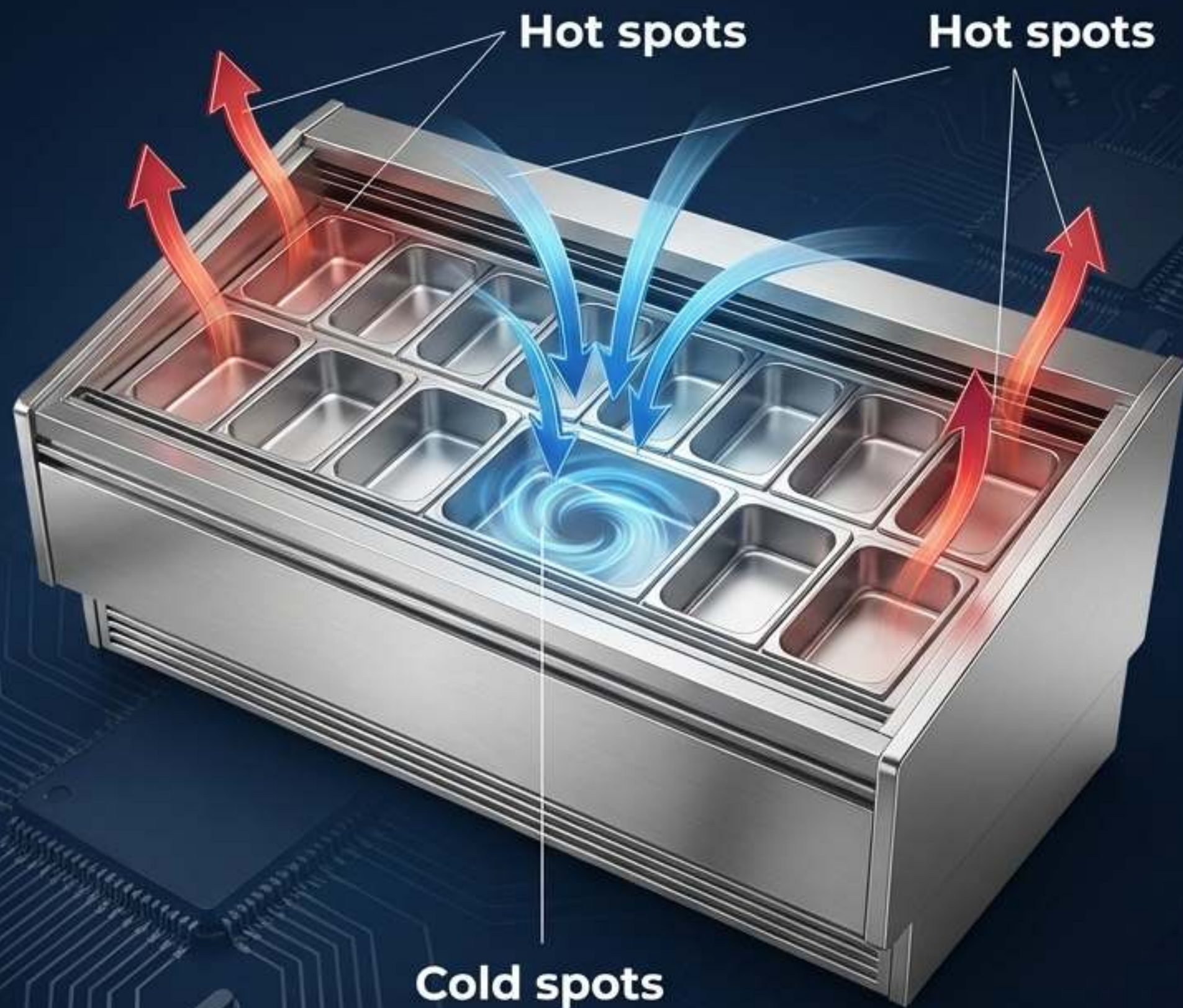
myGelato.eu

receptury.net

Zmapuj swoją witrynę

Warto sprawdzić kilka kuwet w różnych miejscach. Temperatura może się różnić w zależności od lokalizacji.

Znając te różnice, unikniesz niespodzianek w strukturze lodów.



Podsumowanie

1. **Zmierz:** Sprawdź rzeczywistą temperaturę lodów termometrem (nie ufaj wyświetlaczowi).
2. **Zdecyduj:** Wybierz standard -11°C (otwarta) lub -13°C (zamknięta).
3. **Zbilansuj:** Dopasuj recepturę precyzyjnie do wyniku pomiaru.



Profesjonalne Bilansowanie na Wyciągnięcie Ręki

Skoro znasz już swoją temperaturę,
czas na idealną recepturę. Korzystaj
z aplikacji **receptury.net** i twórz lody
o perfekcyjnej strukturze.

Zacznij świadomą produkcję już dziś.



myGelato.eu

receptury.net

Twój cyfrowy technolog

myGelato.eu

receptury.net

Oszczędzaj pieniądze i poprawiaj jakość swoich lodów

Uruchom na receptury.net