

Sekrety Idealnej Konsystencji: Co wpływa na zamarzanie lodów?

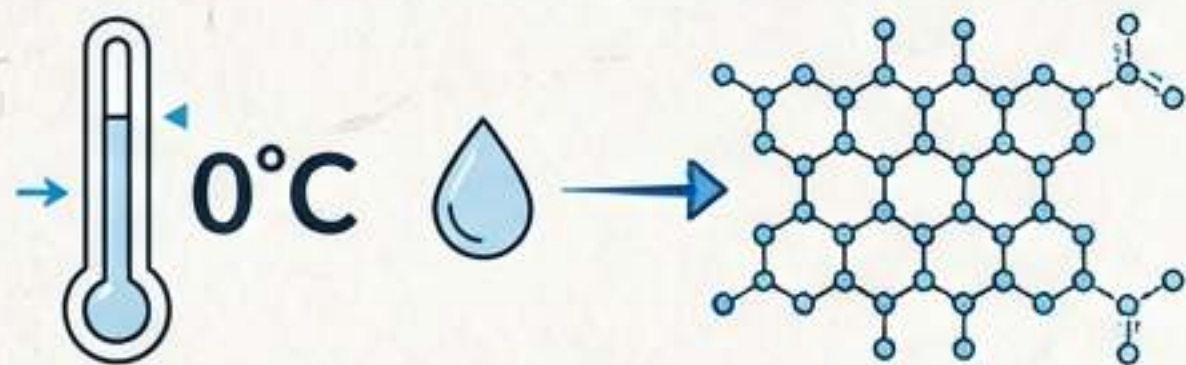


myGelato.eu

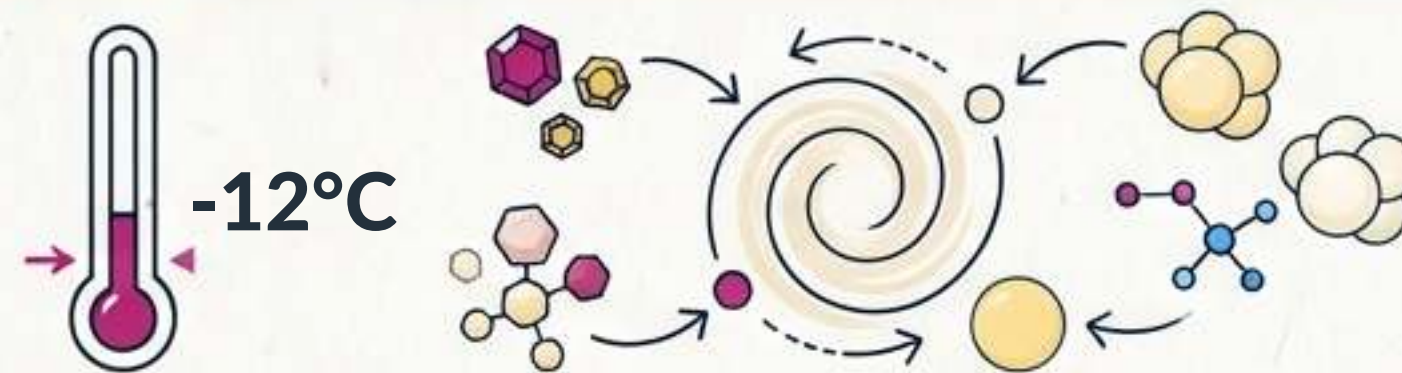
receptury.net

Tajemnica 0°C

Czysta woda = Zamarza w 0°C



Mieszanka lodowa = Płynna poniżej 0°C



Dlaczego lody nie zamarzają na kość? Ponieważ zawierają składniki rozpuszczone w wodzie, które „walczą” z procesem zamarzania. To one obniżają temperaturę, w której woda zmienia się w lód.

Trzej agenci przeciwwzamarzania



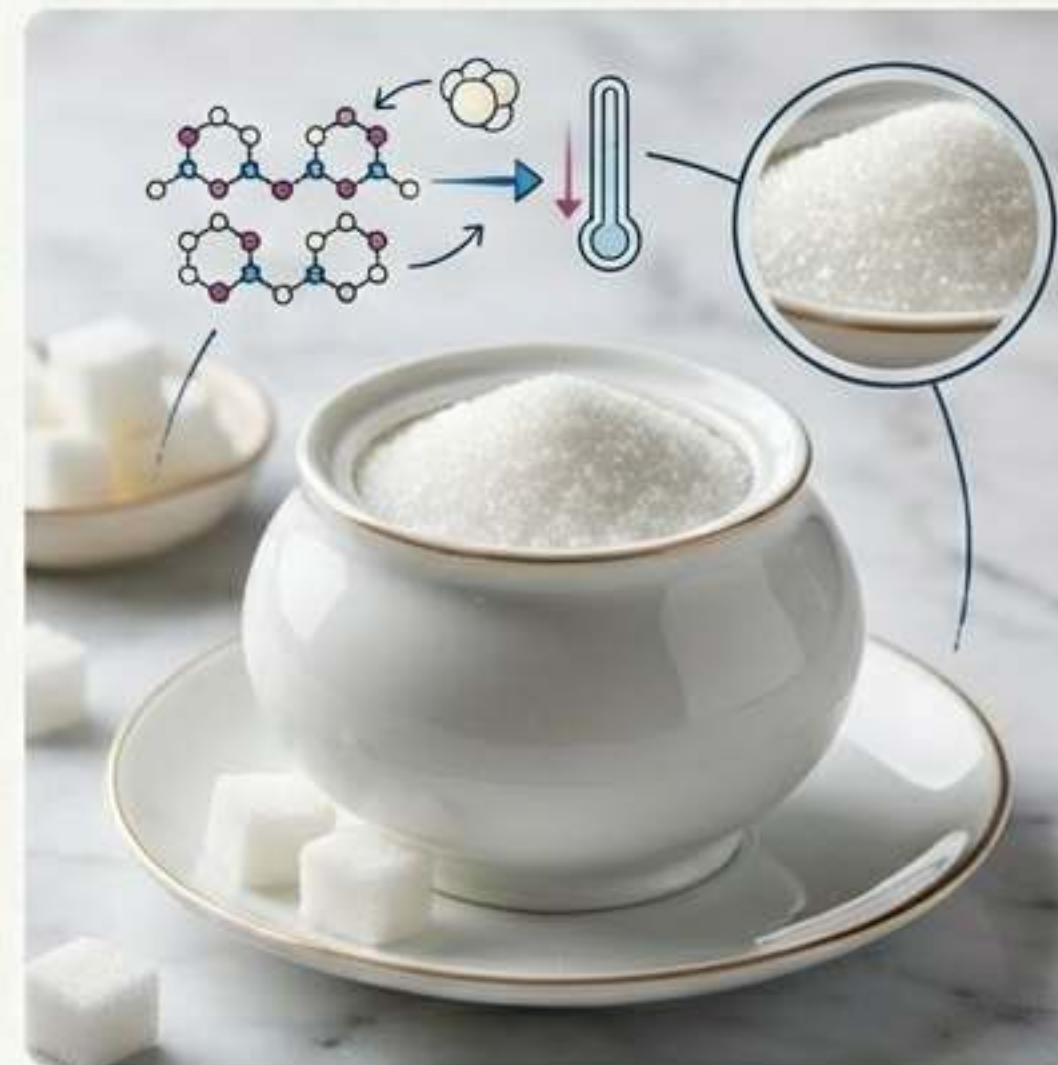
Alkohol

Najsilniejszy.
7x większa moc niż cukier.



Sól

Bardzo silna.
6x większa moc niż cukier.



Cukry

Podstawa receptury.

Uwaga: Nawet niewielka ilość soli (np. w słonym karmelu)
lub odrobina alkoholu drastycznie zmieniają twardość lodów.

Dlaczego skupiamy się na cukrze?

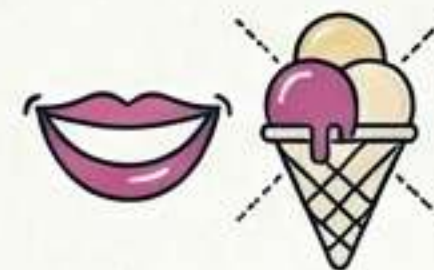


W praktyce lodziarskiej to **cukry są kluczem do sterowania konsystencją.**

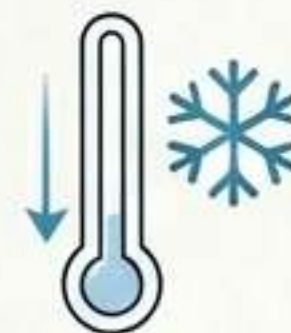
✓ Występują w największej ilości.



✓ Odpowiadają jednocześnie za **słodycz i strukturę.**



✓ Pozwalają precyzyjnie kontrolować **temperaturę zamarzania.**



Cukier cukrowi nierówny



Nie każdy cukier działa tak samo. Różnią się siłą przeciwzamarzania (**PAC**) oraz poziomem słodczy (**POD**). To ich proporcje decydują, czy lody będą idealne, czy twarde jak kamień.

Sacharoza: Złoty Standard



① **Rola:** Fundament większości receptur.

💧 **Słodycz:** Wysoka (Punkt odniesienia).

🧊 **Moc przeciwzamarzania:** Standardowa.

To jest Twój **punkt wyjścia do bilansowania smaku.**

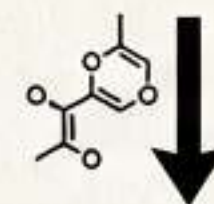
Dekstroza: Mistrz Elastyczności



Rola: Zmiękczenie lodów bez przesładzania.



Słodycz: Niższa niż sacharoza.



Moc przeciwzamarzania:
Prawie 2x większa niż sacharoza.

Idealna, gdy chcesz zwiększyć plastyczność (miękość) lodów, ale nie chcesz podnosić poziomu słodyczy.

Fruktoza: Słodka Pułapka



Słodycz: Prawie 2x słodsza od sacharozy (bardzo intensywna).



Moc przeciwzamarzania: Wysoka (zbliżona do dekstrozy).



Uwaga! Owoce to mieszanka **różnych cukrów**, nie tylko fruktozy. Każdy owoc inaczej wpływa na strukturę sorbetu. **Ale pamiętaj też, że owoc składa się w większości z wody, a nie cukru.**

Laktoza: smak mleka



Źródło: Mleko, śmietanka, mleko w proszku.



Słodycz: Bardzo niska.



Smak: Nadaje charakterystyczny mleczny posmak.



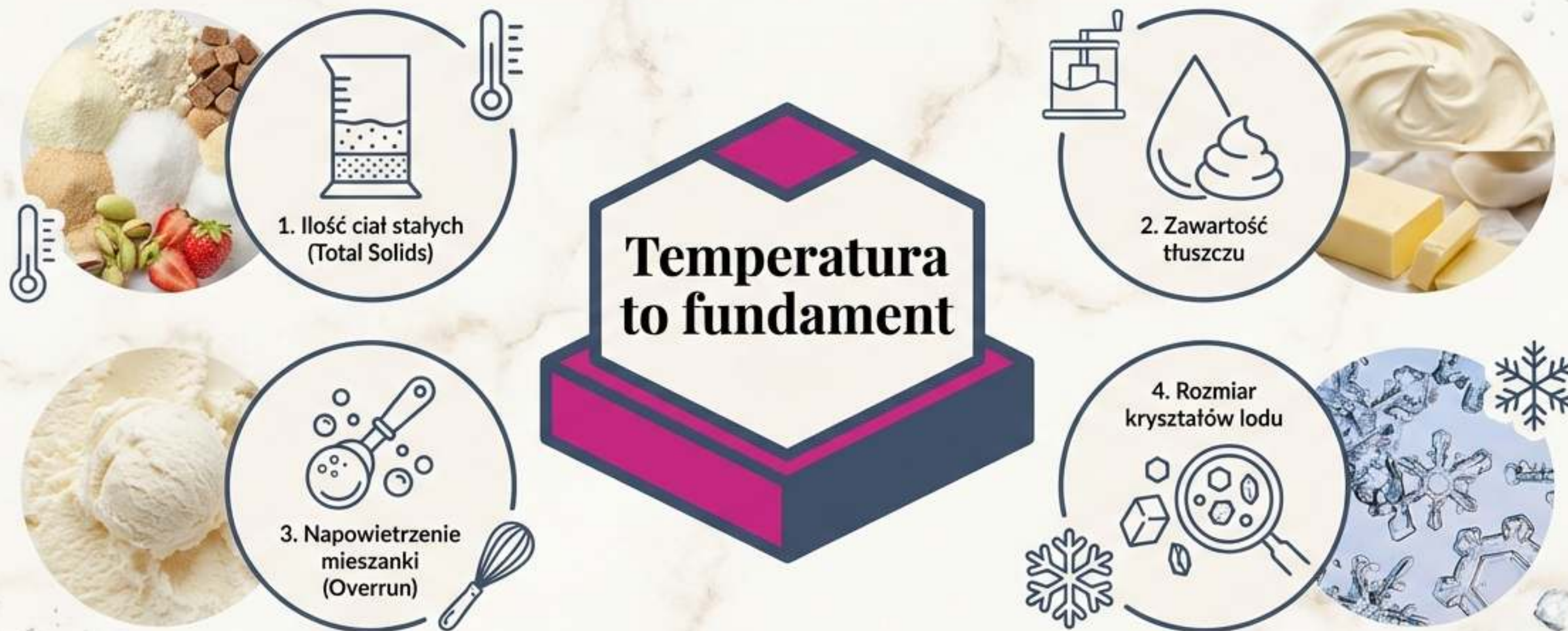
Przy stężeniu powyżej 9% w fazie wodnej laktoza krystalizuje. Efekt? Wyczuwalny 'piasek' w strukturze lodów. **Ilość musi być ściśle kontrolowana.**

Sztuka Równowagi

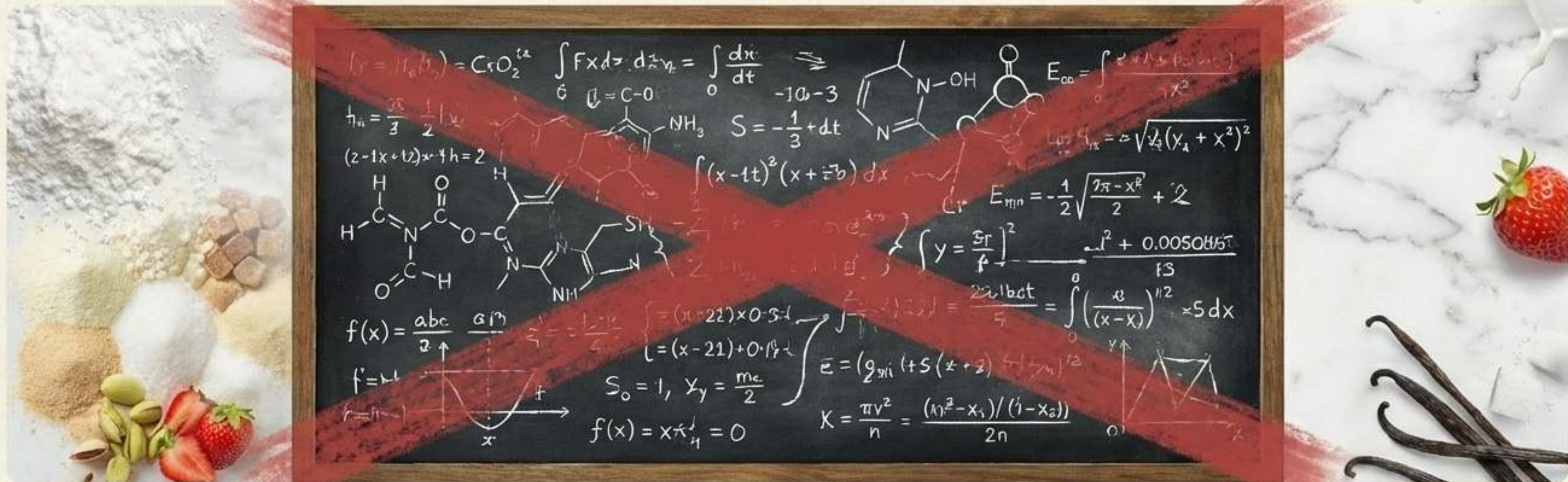


Zwiększając siłę przeciwwzamarzania (aby lody były miękkie), często zmieniasz także słodycz. Sztuka polega na dobraniu proporcji cukrów tak, aby lody miały idealną konsystencję w witrynie, ale nie były ani mdłe, ani przesłodzone.

Czy tylko cukier decyduje o twardości?



Cukry sterują temperaturą zamarzania wody,
ale na ostateczną plastyczność wpływają także powyższe czynniki.
Temperatura to fundament, reszta to budowa ścian domu.

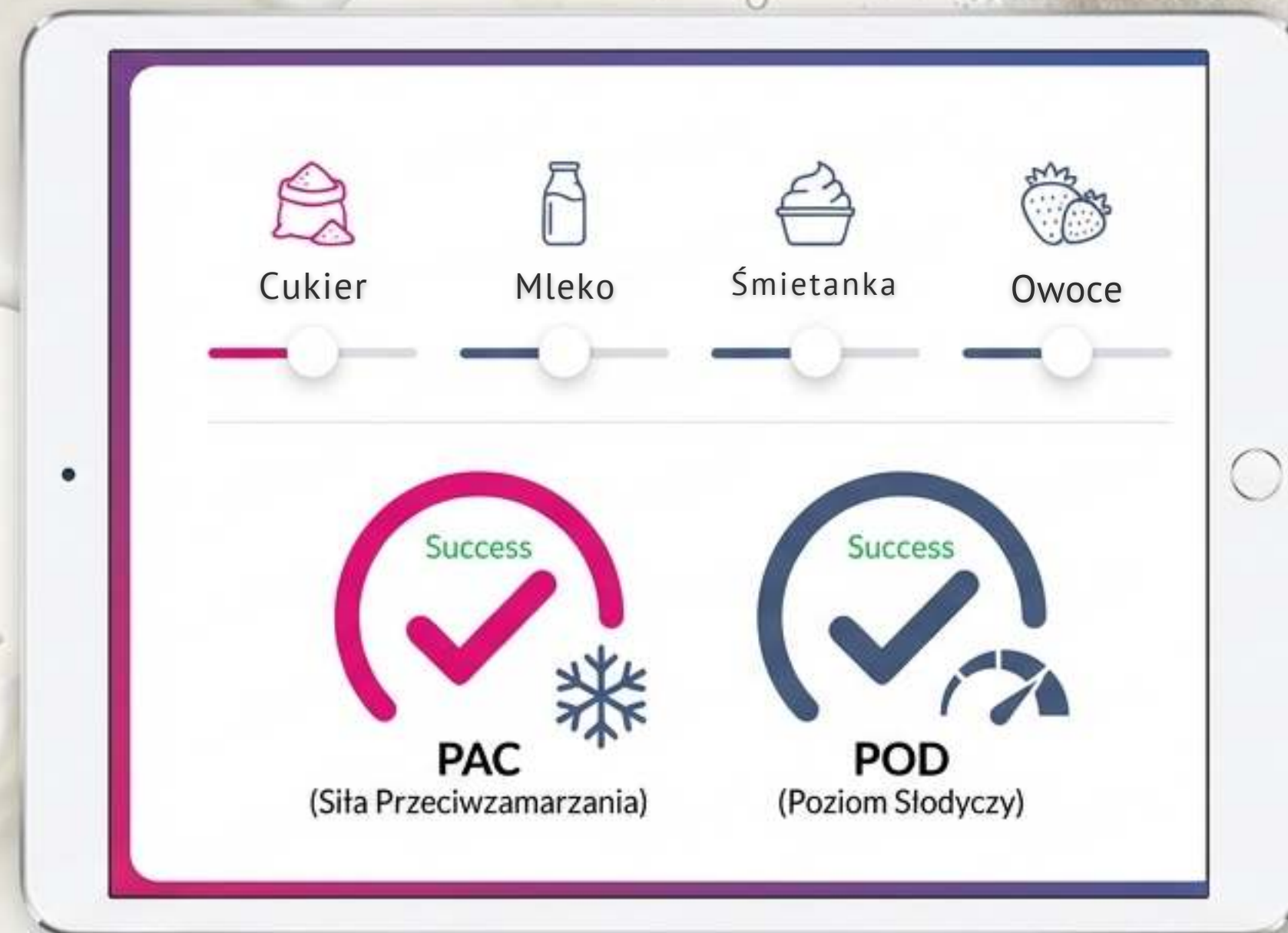


Rozumiesz już teorię. Ale czy musisz być chemikiem, żeby zrobić dobre lody?
Czy musisz ręcznie liczyć współczynniki PAC i POD dla każdego grama truskawki?

myGelato.eu

receptury.net

Twój cyfrowy technolog



Aplikacja receptury.net automatycznie:

- Przelicza siłę przeciwzamarzania.
- Kontroluje poziom słodczy.
- Pilnuje limitu laktozy (by uniknąć 'piasku').

Co zyskujesz dzięki receptury.net?



Idealna Plastyczność: Lody są gotowe do serwowania prosto z witryny.



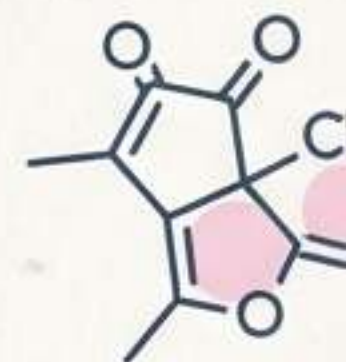
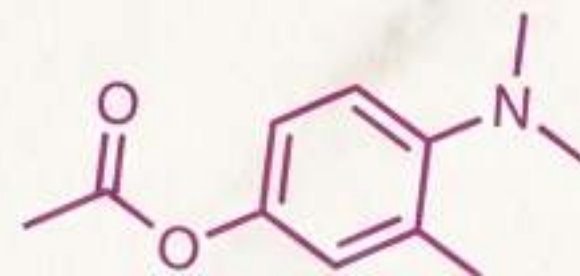
Bezpieczeństwo: Brak krystalizacji (piasku) dzięki kontroli laktozy.



Powtarzalność: Każda partia wychodzi tak samo idealna.



Oszczędność czasu: Zamiast prób i błędów – świadome projektowanie.



Zrób pierwszy krok do mistrzostwa.

Nie zgaduj. Projektuj smak i strukturę świadomie.

Wypróbuj narzędzie do bilansowania lodów.

wejdź na stronę receptury.net
i bezpłatnie uruchom aplikację

myGelato.eu

receptury.net

