



**Gelateria  
artesiana  
italiana**

Bom dia, eu me apresento:

Meu nome é Gianluigi Galanti, sou italiano e trabalho no mundo do gelato há mais de 30 anos.

Comecei em 1983 (tinha 21 anos) com uma sorveteria artesanal em uma área turística do Lago Garda (norte da Itália).

Comecei a frequentar cursos para fabricantes de gelato, na Itália eles foram os primeiros que fizeram; foi o começo da minha paixão pelo sorvete!

Em 1986, uma empresa fez uma boa proposta para a compra da sorveteria e eu a vendi.

Então comecei a fazer o representante / técnico de uma empresa italiana de produtos semi-acabados para gelato.

O relacionamento com esta empresa durou mais de 10 anos, ocupando vários cargos e tornando-se gerente de vendas da Itália, com uma rede de vendas de quase 100 agentes e 10 chefes de área a serem gerenciados.

Com a mesma empresa descobri o Brasil !! (1994)

Fui enviado para "entender" o mercado brasileiro e para instruir o pessoal por meio de treinamento e coaching em vendas.

Foram os anos que as sorveterias brasileiras foram todas de autoatendimento com a venda por peso; ainda hoje há alguns.

Não havia vitrines, as primeiras que vi em São Paulo nos anos seguintes.

Posso dizer que eu estava entre os primeiros "pioneiros" italianos de sorvete na era moderna no Brasil.

Brincadeiras à parte, foi realmente difícil para os sorveteiros brasileiros entenderem que havia um outro tipo de processamento muito mais simples e que dava um produto mais cremoso e saboroso.

Houve confrontos com fabricantes de sorvetes que sabiam que apenas "o emulsificante" achava que era uma poção mágica ou, muito provavelmente, tinham medo de mudar o método de processamento e os produtos por medo de não conseguir fazer sorvete!

O problema é que 25 anos se passaram desde então e ainda há fabricantes brasileiros de sorvetes trabalhando da mesma maneira !!!

Mais tarde, também abordaremos este tópico.



A relação de trabalho com esta empresa terminou em 2000, após mais de 10 anos de colaboração.

Foi uma experiência maravilhosa, treinei como profissional e isso sempre trará em meu coração o dono, agradecendo por me dar essa oportunidade única e linda.

Depois de deixar a empresa, comecei a consultoria para a criação de uma nova empresa de matérias-primas para gelato e depois de completar essa tarefa, fui chamado por uma empresa sempre de matérias-primas para gelato, para desempenhar o papel de diretor comercial da Itália (2003-2006).

A partir de 2007, dediquei-me à consultoria para aberturas de sorvetes com cursos relacionados a fabricantes de gelato.

Além disso, tenho uma empresa que lida com restaurantes e catering e, não menos importante, iniciei o desenvolvimento no Brasil da Franquia **Gelatò Brasil**, antigo sonho na gaveta que está tomando forma.

Acho que falei demais sobre mim mesmo ao ponto de te chatear !!!

Começamos a entrar no mundo magnífico do gelato.

## **Obrigado pela sua atenção e bom trabalho!**

Depois de me apresentar, começamos a falar sobre o que realmente nos interessa ou o mundo do gelato.

Como você já observou, eu falo de gelato e não de sorvete, porque há uma diferença substancial que veremos mais tarde

Vou dar uma visão geral dos principais tópicos que discutiremos no curso.

## **Matérias-primas para gelato artesanal**

Ainda pouco conhecidos pelos consumidores, os ingredientes compostos, também conhecidos como produtos matérias-primas para gelato (semi-acabados), começam a aparecer nas páginas dos jornais quando se trata de gelato artesanal.



Veja o que você precisa saber sobre seus tipos, recursos e uso.

No gelato, os ingredientes nascem de algumas necessidades práticas: entre estes, a necessidade de conservar as matérias-primas, a sua função de aglomerantes, a redução do tempo de preparação, as garantias de higiene.

Todos os elementos que o gelato, dependendo de seu tipo de atividade, mudando as preferências do consumidor, sazonalidade, deve levar em conta ao escolher como preparar gelato, considerando se e como recorrer a ajuda destes produtos.

Os primeiros produtos apareceram no mercado com a função de ligantes, em vez de ovos e açúcar, foram a goma de alfarroba ou de guar, gelatina ou pectina, produtos naturais a partir das propriedades espessantes e adesivos.

Ao contrário do ovo e do açúcar, o **Neutro** garantiu resultados mais seguros.

Não houve dificuldades, portanto, no estabelecimento de outros produtos como sementes de alfarroba ou guar, geleia ou pectina, produtos naturais com propriedades de espessamento e colagem.

Não fazendo nada do ponto de vista organoléptico, eles eram chamados de Neutri. Ao contrário do ovo e do açúcar, o **Neutro** garantiu resultados mais seguros.

Depois de um período inicial felizmente, contudo **Neutro** revelou alguns defeitos: era necessário para a sua dosagem correcta e extremamente preciso, e os que trabalhavam com quantidades limitadas riscontrava dificuldade para pesar a substância sem exceder as quantidades previstas. Assim, as **Bases** foram introduzidas, o que permitiu uma dosagem mais fácil dos nêutrons.

As primeiras **Bases** continham misturas de estabilizantes e emulsionantes, bem como outros ingredientes adequados para obter um produto final bem equilibrado.

Atualmente, a gama de misturas básicas é ampla e diversificada, e permite que a fabricante de gelato artesanal lide com as muitas necessidades que mudam de acordo com os gostos dos consumidores e das estações do ano.

Elas variam desde as bases a serem usadas para fazer gelatos à base de leite e gelatos de frutas; alguns tornam o gelato mais cremoso, macio e morno, outros mais leves e delicados.

Independentemente do tipo de preparação que um fabricante de gelados decidiu adoptar, utilizando totalmente ou parcialmente primas primárias ou recorrer à utilização de matérias-primas para gelato, na preparação de um gelato artesanal é essencial a utilização de estabilizantes,

espaesantes e emulsionantes, que afectam de forma decisiva sobre a microestrutura do gelato e contribuir para a estabilidade físico-química do produto acabado.

Os efeitos de sua ação são bastante semelhantes, mesmo que sua função específica seja claramente diferente uma da outra.

Outro tipo de ingredientes compostos é representado pelas pastas aromatizantes.

Entre estes estão pastas tradicional de oleaginosas, como chocolate, avelã, pistache, amêndoa, mas também aqueles que são usados para os sabores mais originais, como tiramisù, mascarpone, iogurte, até chegar a uma grande variedade de doces de frutas todos os gosto.

Para o gelatiere artesanal são um elemento muito importante para produzir uma ampla gama de sabores, em quantidades limitadas, porque permitem reduzir o tempo para preparar ou melhorar o sabor se, por exemplo, a temporada ainda é fruta verde; por esse motivo nos usamos frutas frescas para fazer um gelato sublime, como a graviola, por exemplo, porque a fruta brasileira é excepcional e quase sempre disponível durante o ano todo .

Sua principal vantagem é a versatilidade, que permite ao artesão para personalizar a mistura, dar o seu toque pessoal e mostrar todas as habilidades que ele possui.

Eles são produtos fluidos, ou molhada: por esta razão o controle microbiológico realizado sobre eles pelos fabricantes é rigorosa, tanto na fase de recepção de matérias-primas, tanto no processamento, tanto no controle de qualidade. A utilização de produtos semi-acabados é uma garantia para o consumidor do ponto de vista da segurança e higiene. Seu conteúdo é sempre microbiológico certificado, geralmente em níveis muito baixos e livre de patógenos: os fabricantes de fato requerem matérias-primas rigorosamente garantida pela ausência de OGM.

Finalmente, existem misturas prontas ou de alta dose. Estes produtos tornam o trabalho do fabricante de sorvetes o mais fácil possível, porque não é necessário seguir uma receita e adicionar outros ingredientes. Eles são práticos, rápidos e permitem uma qualidade constante ao longo do tempo.

### **O papel dos produtos semiacabados para sorvetes**

Os ingredientes compostos para gelato ou produtos semi-acabados são misturas de ingredientes em pó ou em pasta que flanqueiam o fabricante de gelato na preparação das misturas (estabilização) e na sua aromatização.

Historicamente, este era o mesmo artesão que preparou o "semi" na sua própria cozinha para simplificar o trabalho durante a temporada mais desafiadora, para compensar a falta de matéria-

prima fresca em determinadas épocas do ano ou de difícil padronização ingredientes de dosagem.

O aumento no volume de vendas, a legislação em vigor, a necessidade de produzir sorvete com garantias indiscutíveis de higiene e, não menos importante, a necessidade de ter uma pesquisa sistemática sobre a conformidade do produto às necessidades e gostos dos consumidores, tem, portanto, visto o nascimento uma especificação da indústria para o gelato artesanal que, a partir do artesão inicial, permitiu a criação de um elo importante na cadeia em conjunto com a indústria de máquinas e equipamentos.

Em geral, os ingredientes compostos estão presentes em todas as gelaterias na forma de **"bases", "suplementos" e "pastas"**.

As bases e quaisquer suplementos (produtos adequados para melhorar as capacidades de sorvete em certos aspectos específicos, tais como o gotejamento, a espalhabilidade, etc.) são a expressão mais elevada da busca de empresas na área de "reologia" (o estudo do comportamento de fluidos) e de 'emulsão.

Ao longo dos anos, tem ido simples "produtos de serviço", ou seja, misturas de neutro com dextrose e leite em pó, em produtos contendo gorduras (que podem ser simples, pré-emulsionado, ou fraccionado, relativamente ao resultado final a ser obtido) , proteínas (montantes, ligantes, emulsionantes), fibras (solúvel, parcialmente solúvel), edulcorantes intensos, aromas e assim por diante. No campo das fundações, a pesquisa também se concentrou na resposta a várias intolerâncias (bases sem açúcar, bases sem lactose) ou a seguir as tendências do mercado sobre a apresentação na janela ou na obtenção de "rótulo limpo" particularmente adicional (isentos de aditivos, emulsionantes, ingredientes artificiais, nutricionalmente equilibrados).

Estes instrumentos são colocados de forma "base" (daí o nome) para a construção de um gelato que permite artesãos especializados para expressar o máximo de habilidade e imaginação.

Por outro lado, as pastas fazem parte dos compostos aromatizantes ou fortalecedores do sabor. Para além da bem oleoso pasta (avelã, pistácios, amêndoas, nozes de pinheiros) ou composto (praliné, chocolate branco), em que, em adição a uma optimização pesquisa sabor são feitas análise escrupuloso de poluentes perigosos (ocratoxinas, aflatoxinas) difícil de fazer em pequenas produções "na sua própria", há toda uma série de pastas onde a excelência é pedido na integridade e persistência do aroma e sabor, com base em melhores realidades italianas de produção (ovos, vinhos, frutas, especiarias, leite), criando "conservar" irrepreensível do ponto de vista microbiológico (eles são adicionados à mistura fria, assim, este aspecto é fundamental para a salubridade dos produtos) e do ponto de vista da tradição italiana e da sua "exportabilidade".

O mix de ingredientes ice-cream-compostos é um fator que fez com que a realidade do gelato

artesanal italiano, tornando-o um produto do Made in Italy no exterior reconhecida como uma qualidade e quantidade de poderes nacionais.

Naturalmente, além do discurso "básico", há sempre o método tradicional para compor uma receita.

É uma questão de estabelecer quantos e quais ingredientes (matérias-primas) usaremos para compor nossa receita, praticamente inserindo todas as matérias-primas que formam a "base", mas que dão um equilíbrio correto da própria receita.

Sim, um equilíbrio !! Nós veremos mais tarde o que é.

Para uma excelente produção do gelato artesiana italiano, **os produtos em pó** são fortemente desencorajados porque a maioria deles é química.

## **Produtores italianos de máquinas de sorvete**

Com os "fabricantes de máquinas de gelato" nos referimos a um mercado tipicamente italiano para o qual temos um recorde mundial.

Existem 15 marcas italianas históricas que cobrem mais da metade do mercado mundial de máquinas, vitrines e equipamentos para gelateria.

De fato, a Itália é a principal fornecedora de gelaterias artesanais na Itália e no exterior, ostentando know-how e expertise que se traduzem nos mais altos padrões de qualidade e segurança, sendo este último entendido tanto do ponto de vista do ponto de vista dos alimentos. proteção do pessoal envolvido.

As empresas italianas garantem resultados máximos em termos de desempenho e economia de energia e água, graças aos produtos construídos com materiais de alta qualidade e em conformidade com as normas de segurança vigentes.

Mas vamos ver quais são e quais funções na produção e conservação de sorvetes que compõem este setor.

Vitrines e móveis são essenciais para o correto armazenamento e venda de gelato, contribuindo para a sua qualidade e o sucesso das lojas, graças a um design cada vez mais atrativo.

Os pasteurizadores e os mantecadores (congeladores de lotes) são ferramentas indispensáveis para dar ao gelato características únicas de consistência cremosidade e leveza e, ao mesmo tempo, garantir preparações e processamento higiênico, de acordo com os padrões atuais de

higiene e segurança.

Finalmente, o equipamento inclui todas as ferramentas utilizadas em laboratórios, desde bancadas de trabalho a bandejas de metal, espátulas, etc., e são feitos de aço inoxidável e outros materiais de alta tecnologia, garantindo o mais alto nível de higiene e desempenho.

Olhando para o exterior, os principais mercados de exportação são representados pela União Européia, enquanto cresce a demanda de novos mercados emergentes, primeiro entre eles os Estados Unidos e o Extremo Oriente.

## **Produtores brasileiros de máquinas de sorvete**

Mesmo no Brasil, agora, encontramos boas máquinas para fazer um bom sorvete.

Os níveis de qualidade da produção aumentaram em comparação com o início dos anos '90, encontramos hoje máquinas que não têm nada a invejar para os italianos e a comparação do custo para a compra é realmente conveniente.

Posso citar empresas como a Finamac e a Termopar, que estão se adaptando para construir máquinas mais próximas das normas italianas para o processamento do gelato.

Obviamente estamos falando de fabricantes de máquinas que sempre trabalharam, ou pelo menos na maior parte, com sorveteiras brasileiras que produzem sorvete, e depois com máquinas com características voltadas para sorvete brasileiro e não com gelato italiano.

Obviamente, no Brasil também são usadas máquinas italianas, que acho que não são muito baratas economicamente.

Estou esperando que os fabricantes brasileiros cheguem a bons níveis para ter máquinas adequadas para a produção de um autêntico gelato artesanal italiano.

## **Cursos para se tornar sorveteira**

Um perfeito gelataio (sorveteiro) que queira abrir uma empresa deve seguir cursos básicos de formação e sempre tentar planejar atividades de atualização, através de cursos que melhorem o conhecimento já adquirido.

Quando você quer abrir uma gelateria artesanal italiana o treinamento é um requisito fundamental para alcançar o sucesso. De fato, o profissionalismo é a característica essencial de



qualquer fabricante de gelato artesanal que queira se destacar em um mercado altamente competitivo.

**Gelato Brasil** inclui no pacote estes cursos para ensinar a compor receitas personalizadas e produzir um sorvete italiano de qualidade. Descubra no site [www.ge-la-to.com](http://www.ge-la-to.com)

## **Gelato de tradição italiana**

É o principal produto da Made in Italy, o tradicional gelato processado com produtos italianos e uma excelente cadeia de suprimentos.

O gelato é um alimento que é obtido através da mistura de ingredientes líquidos e sólidos que, através de máquinas frias, chamados mantecadora, são transformados no produto cremoso e fresco que vemos nas vitrines de gelatos.

## **Como preparar um gelato**

- 1.** Para um gelato profissional, você deve misturar ingredientes comuns (leite, creme, açúcar, frutas) e ingredientes específicos para sorvete (bases, leite em pó, açúcares alternativos). Esse processo é chamado de "balanceamento".
- 2.** Depois de ter pasteurizado a mistura, pode ser deixado para "descansar no frio", como é feito para o fermento de pão ou vinho.
- 3.** Quando a mistura tiver as características ótimas, outros ingredientes específicos são adicionados, chamados "sabores" ou "pastas".
- 4.** A mistura é introduzida no mantecador e após cerca de dez minutos o sorvete está pronto para ser colocado em uma bandeja macia e cremosa.

## **Os ingredientes para gelato**

Para produzir um bom gelato, um artesão pode escolher entre muitos ingredientes, dependendo de suas necessidades e dos gostos de seus clientes. Ingredientes muito comuns, como leite, açúcar, frutas, água, creme, ovos, leite em pó e frutose são usados.

Outros ingredientes são menos conhecidos pelo consumidor porque são específicos para sorvete



e são chamados de neutros e bases, que podem conter, em quantidades variáveis:

- um coração de estabilizadores e emulsionantes, que servem para criar e manter a cremosidade do gelato, evitando que ele se torne um síncelo.
- proteínas do leite e fibras vegetais que servem a estrutura do sorvete.
- Açúcares como dextrose e glicose, que tornam o gelato mais macio e menos doce comparado a um feito apenas com açúcar.

Depois, há as massas aromatizantes, de preparações alimentícias, típicas da produção italiana, que servem para criar ou integrar um sabor. Eles são distinguidos em pastelaria pura de frutas secas (torradas e refinado) como avelã, pistache, amêndoa, castanha de caju, pinhões ou combinações do mesmo com cacau / chocolate (gianduia por exemplo). A sua dose não é desejável, mas em cada etiqueta de cada produto é relatada a quantidade a ser colocada para cada mistura litro.

As pastas tradicionais são, em vez disso, preparações alimentícias, como zabaglione ou tiramisù, que combinam ovos, café e mascarpone em uma forma estável e segura à temperatura ambiente. As pastas de frutas são "doces" concentrados que servem para complementar o sabor muitas vezes variável de frutas frescas.

Contém ingredientes diferentes, incluindo frutas, açúcares, ácido cítrico, pectina e, por vezes, aromas e corantes (principalmente naturais), etc.

## **Máquinas e equipamentos para gelato**

Os principais produtores de máquinas, equipamentos e vitrines para gelateria são empresas italianas, que exportam para todo o mundo, contribuindo para o prestígio e a imagem de um produto "made in Italy", como o gelato.

Um gelatiere (sorveteiro) artesanal não pode deixar de ter sempre um bom suprimento de waffles, cones e xícaras. Mas obviamente, para preparar gelato artesanal, você precisa de muito equipamento.

A lista a seguir, que não pretende ser completa e exaustiva, descreve brevemente as principais máquinas para a produção de gelato.

### **Vitrinas e cubas**

Os expositores refrigerados têm a dupla função de preservar o sorvete e apresentá-lo ao cliente



para venda. Existem diferentes e eles cobrem todas as necessidades de espaço. Podem fornecer um espaço não só para gelados (a temperaturas de cerca de -18 °), mas também para pastelaria (+ 2 ° / + 6 °) em compartimentos separados.

### **Pasteurizador**

O pasteurizador é uma ferramenta fundamental em qualquer gelateria. Através da pasteurização, obtém-se um produto higienicamente seguro, porque a flora bacteriana da mistura é eliminada e amalgamada de uma forma ideal.

### **Congelador**

Crema é a fase em que a mistura ainda líquida passa para o estado sólido. O congelador mistura e congela a mistura deixando ar na massa, tornando o gelato uniforme e cremoso.

### **Tanque de maturação**

Os tanques de maturação permitem preservar e amadurecer a calda mantendo a uma temperatura constante. Eles são especialmente indicados para aqueles que produzem quantidades artesanais de gelato médios / grandes, pois permitem ter sempre misturas prontas para uso, armazenadas de maneira ideal. Graças às tecnologias atuais, a fase de maturação pode, no entanto, ser evitada.

## **Você quer abrir uma Gelateria?**

Abrir uma gelateria é uma decisão importante que envolve reflexões sobre vários aspectos: treinamento, investimento inicial, empregados e funcionários necessários, a área da cidade onde abrir a loja, a escolha dos fornecedores, etc. Há tanta concorrência, para emergir não basta produzir um bom gelato. Como vencer o desafio?

**Gelatò Brasil** é isso que você está procurando !!

Oferecemos-lhe um pacote completo para a abertura da sua sorveteria, incluindo um curso teórico e prático.

Descubra no site **[www.ge-la-to.com](http://www.ge-la-to.com)**



## A fórmula de **Gelatò Brasil**

A fórmula **Gelatò Brasil** é um contrato comercial entre duas entidades jurídicas, econômica e juridicamente independentes, segundo o qual uma parte concede a disponibilidade à outra, a título oneroso, de um conjunto de direitos de propriedade industrial ou intelectual relativos a marcas registradas, nomes comerciais, sinais, modelos de utilidade, desenhos, know-how, patentes, assistência e assessoria técnica e comercial, incluindo o **Cliente**.

O contrato comercial prevê a venda de uma riqueza de conhecimentos práticos não patenteados decorrentes da experiência, uma herança que é secreta e a administração dos bens produzidos pelo cliente de acordo com suas instruções e marcados com a marca **Gelatò Brasil**.

## Por que preferir o **Gelatò Brasil** ?

- Análise de geomarketing
- Viabilidade econômica do investimento
- Zona exclusiva
- Excelente relação investimento / rentabilidade
- Excelente recarga
- Assistência durante a abertura e pós abertura com pessoal altamente qualificado
- Relação qualidade / preço incomparável
- Atualizações de assistência e pós-venda
- Assistência gratuita para o estudo do fornecimento do ponto de venda
- Treinamento e apresentação de técnicas de vendas
- Roupas de marca
- Autorização do sinal e dos logotipos



## Nossa colaboração

Escolhendo nossa colaboração você terá a assistência técnica constante, para a duração do contrato, você pode usar receitas personalizadas ou criar novas. (exemplo gelato de cerveja)

Você explorará o conhecimento do mercado que adquirimos ao longo dos anos.

Você usará matérias-primas selecionadas de primeira qualidade.

*Você pode contar com um parceiro que faz seus próprios interesses, porque o seu sucesso é o nosso sucesso!*

## Aqui estão algumas dicas

Em geral, quem decide abrir uma gelateria é movido pela paixão pelo setor e pelo desejo de realizar um trabalho criativo. Mas para abrir uma loja de gelato, como qualquer outro negócio, envolve tomar um risco, em seguida, "business" você deve tomar precauções e confiar em quem tem experiência na indústria e, acima de tudo entender que antes de se tornar empreendedores de gelato é essencial para adquirir conhecimento preparação, o maquinário a ser utilizado, os ingredientes, a legislação de referência e ter uma idéia bastante clara das melhores estratégias de marketing a serem adotadas.

Uma vez assegurado que adquiriu um sólido corpo de conhecimentos e habilidades, é desejável para preparar um plano de negócios: um documento em que você configurar as medidas a serem tomadas para a abertura da loja. Através do plano de negócios o investimento económico necessário será mais clara: você deve incluir o custo do aluguel ou compra de paredes da loja e máquinas, janelas, ingredientes e equipamentos em geral, o custo do trabalho e processamento executado por um terceiro-se para os custos industriais, por exemplo, eletricidade. Criando um plano de negócios abrangente, que inclui os principais itens de despesas, também é útil quando você pedir para o seu financiamento bancário para iniciar novas actividades empresariais.

Tudo isso pode ser feito com **Gelatò Brasil!!**

## Que tipo de gelateria você pretende abrir?

O mercado do gelato artesanal é muito competitivo e emergir, bem como uma boa e qualidade do produto, é aconselhável a inovar, a variedade surpresa e oferta de produtos sempre se esforçando

para oferecer qualidade !!

É útil considerar a possibilidade de adicionar outros produtos de confeitaria ao gelato ou abrir uma barra no ponto de venda. Embora o gelato seja consumido cada vez mais ao longo do ano, a variedade permite garantir as vendas sem ser afetada pela estação. Se você não tiver a oportunidade de expandir seus negócios, poderá unir forças com outro empreendedor e ingressar na empresa.

Uma das decisões mais importantes a tomar é abrir a loja. Para não se arrepender da escolha, é aconselhável fazer atividades de "geomarketing".

Primeiro você precisa ter certeza de que há outras sorveterias nas imediações, então devemos considerar a zona: as ruas pedonais ou as "ruas comerciais" permitem que você tenha muitos clientes que passam na frente da loja.

Se o desejo é abrir uma sorveteria para dar as boas-vindas aos clientes com mesas e cadeiras, então venda não apenas para levar, a proximidade de um espaço de estacionamento é uma vantagem. Uma gelateria no centro da cidade pode permitir que você venda a preços mais altos, enquanto uma loja nos subúrbios deve ajustar os preços para a renda dos habitantes da área, presumivelmente menor.

Uma vez estabelecida a área e o tipo de gelateria ser aberta, é necessário conhecer as máquinas a serem compradas.

Certamente, as janelas serão usadas para a preservação e exibição de gelato, pasteurizadores e freezers para produção, bancadas, espátulas e bandejas.

A escolha dos ingredientes também merece atenção, essencial para obter um bom produto: tanto ingredientes frescos como ingredientes compostos devem ser adquiridos com o máximo cuidado. O mercado oferece agora produtos feitos por empresas especializadas da mais alta qualidade e para todas as necessidades, razão pela qual os ingredientes compostos são cada vez mais bem sucedidos. Nascido para responder a algumas necessidades práticas, a melhor forma de preservar as matérias-primas, reduzir o tempo de preparação, ter garantias de higiene e explorar sua função como ligantes, hoje eles são usados por muitos fabricantes de gelato.

Tudo isso pode ser feito **Gelatò Brasil!!**

# Como preparar o gelato

A criação do gelato artesanal é longa e complexa e requer comprometimento e atenção. Seu processamento envolve várias fases que devem ser seguidas e realizadas da melhor maneira, caso contrário, todo o processo de produção será comprometido. Oferecemos um guia rápido dividido em fases para obter os melhores resultados na preparação de um excelente produto de sorvete.

- 1ª parte: a receita e a escolha dos ingredientes
- 2ª parte: dosagem e mistura de matérias-primas
- 3ª parte: pasteurização e homogeneização
- 4ª parte: maturação
- 5ª parte: conservação e exposição

## 1ª parte - A receita e a escolha dos ingredientes do gelato artesanal

Primeiro passo fundamental para preparar um bom gelato é a escolha de matérias-primas, incluindo água e açúcar, e produtos semi-acabados para gelato, também referidos compostos ingredientes, que permitem a personalização da mistura e garantir a qualidade constante do produto ao longo do tempo, do seu controle propriedades organolépticas e ausência total de conservantes.

Os principais ingredientes para fazer gelato podem ser divididos em virtude de sua funcionalidade. Na base do processo de produção estão dois grupos de matérias-primas em contraste entre si: líquidos e açúcares. "Antepassado" de líquidos é, obviamente, água, o único elemento que pode ser congelado; para açúcares, em vez disso, é a sacarose, que, juntamente com outros derivados açucarados, tem uma ação oposta à água, pois é não-congelante.

A função de água é para dissolver os açúcares presentes na mistura, estabilizadores de hidrato e proteínas, distribuir os aromatizantes e, mais importante, a mudança de estado para o produto levada a uma temperatura inferior a 0 ° C, a fim de dar consistência para a mistura.

A matéria-prima líquida básica é o leite, utilizado em suas diversas formas: integral, parcialmente desnatado, desnatado em pó ou condensado.

Os açúcares estão presentes na forma de sacarose, dextrose, xarope de glicose e frutose. Ao

longo da água, eles são os componentes básicos na produção de sorvete: é possível produzir um sorvete exclusão do leite e gordura, como naqueles da fruta, e é impensável para um sorvete sem açúcar.

De fato, sua formação deve-se precisamente às características contrastantes dos dois componentes, água e açúcar, em relação ao frio. Se a primeira congelação, desempenha um papel, o último actuando na travagem em forma o processo de congelação: segue-se que quanto maior o teor de sacarose numa mistura, o mais frio que é necessário para obter uma determinada consistência do produto.

Entre os principais assuntos em seguida, incluir os chamados "produtos auxiliares" tais como a gordura (margarina, óleo de coco ou óleo de palma, óleos vegetais refinados) e ovos, única galinha.

Não devemos esquecer o ar, que é fundamental na determinação da consistência, aparência e qualidade dos componentes do sorvete.

A estes ingredientes devem ser adicionados os aromas: de acordo com os gostos a serem preparados podem ser frutas, chocolate, frutas secas, etc.

Para melhorar a compacidade, melhorar o sabor e manter as características do gelato são chamados em vez de alguns aditivos alimentares, compostos ingredientes utilizados quer à mão ou industrialmente, mas em diferentes quantidades e métodos: fala-se de espessantes e emulsionantes, substâncias utilizáveis naturais, químicos ou semi-química.

O objetivo dos emulsificadores é permitir que a água e as substâncias gordurosas presentes, que de outra forma não se misturariam facilmente umas com as outras - especialmente a baixas temperaturas - para se misturarem adequadamente. Os emulsionantes mais utilizados são monodiglicídeos de ácidos gordos, animal ou vegetal, lecitina proveniente de grãos de soja e ovos (pelo elevado valor antioxidante) e sucroglicéridos, o resultado do processamento de ácidos gordos com açúcar.

Estabilizadores, por outro lado, têm a capacidade de absorver a água presente no sorvete e, portanto, evitar a formação de cristais de gelo no processo de arrefecimento. Entre os estabilizadores são pectina (obtida a partir de casca de limão), alginato de sódio, a goma de alfarroba, carragenina (obtido a partir de algas), a goma de guar e carboximetilcelulose (derivado de celulose) .



## **2ª partes - Dosagem e mistura dos ingredientes para o gelato artesanal**

O processo de criação do gelato sorvete começa adequadamente com a dosagem, o que é o exacto de pesagem de todos os ingredientes, para os efeitos da realização da mistura.

A primeira operação para preparar a mistura é a dosagem, que consiste no balanceamento exato das matérias-primas de acordo com uma receita previamente estudada e determinada. Na preparação de sorvete caseiro, de fato, nada pode ser deixado ao acaso: o gelo fabricante do creme de artesão deve saber partida o tipo de produto acabado que deseja ter. As matérias-primas e produtos semi-acabados à sua disposição deve ser empregue como uma função dos seus materiais de qualidade específicos, porque a composição do gelato é o resultado de um equilíbrio delicado, não uma amálgama simples e aproximada de ingredientes.

Na base da formulação da receita é um cálculo cuidadoso do produto e contribuição funcional que cada ingrediente é capaz de fornecer à mistura, para um produto de qualidade não só, mas especialmente de qualidade constante. Uma gelateria (sorveteira) não pode esquecer a importância de manter sempre um alto nível de qualidade para satisfazer seus clientes.

Uma vez que os ingredientes tenham sido dosados e equilibrados, é possível prosseguir com a sua mistura, cuja finalidade é uma distribuição uniforme das matérias-primas. Operação que não apresenta dificuldades particulares, mas que requer grande cuidado e ordem.

Ao dividir as matérias-primas e produtos semi-acabados em líquidos e sólidos, que é iniciado por mistura dos primeiros sólidos incorporando frio e subsequentemente em parte fria, em parte quente. No passado essa tarefa era realizada manualmente: hoje é realizada diretamente no pasteurizador.

Elas, então, introduzido no leite cuba pasteurização, água e outros líquidos (tal como creme, o açúcar invertido, café fresco), já a começar a aquecer o instrumento. Em seguida, prossiga com os ingredientes semi-líquidos, como leite condensado, ovos, glicose, etc.

Finalmente, produtos sólidos são seguidos, como sacarose, dextrose, leite, cacau em pó e estabilizantes. É uma boa prática sempre peneirar os ingredientes sólidos, tanto para misturá-los melhor quanto para evitar grumos.

Neste ponto, a mistura básica é feita. A adição de caracterização ocorre na maioria dos casos quase no final da gelada.

### **3ª partes - Pasteurização e homogeneização do gelato artesanal**

Após a selecção das matérias-primas, a dosagem e a mistura dos ingredientes, as fases seguintes na preparação do gelato artesanal dizem respeito à pasteurização e homogeneização.

A pasteurização é uma das fases mais delicadas do processo de fabricação de gelato artesanal, cuja finalidade é diminuir o número de bactérias normalmente presentes na mistura. De fato, em todos os alimentos, há naturalmente uma certa quantidade de flora microbiana patogênica que rapidamente se multiplica em temperaturas entre 15 e 20 ° C e entre 55 e 60 ° C; abaixo ou acima dessas temperaturas, a proliferação bacteriana é significativamente reduzida.

A pasteurização é, portanto, um tratamento térmico usado para destruir os agentes das alterações e, assim, conferir estabilidade biológica e enzimática aos alimentos, neste caso à mistura de gelato. Uma premissa fundamental é que neste processo as propriedades organolépticas dos ingredientes, incluindo o açúcar, os ingredientes compostos e os outros aromas não são excessivamente danificados. Nesta fase, o sorvete é levado a uma temperatura entre 65 e 85 ° C e, em seguida, é resfriado rapidamente até atingir 4, 5 ° C.

A pasteurização ideal garante uma preparação completa e segura do gelato artesanal em termos de higiene e saúde. Os mais modernos modelos de pasteurizadores, o instrumento utilizado para essa função, garantem todo o ciclo, que vai desde a mistura dos ingredientes até a sua solubilização, do aquecimento ao súbito resfriamento, da maturação ao preservação da mistura até congelar em um único tanque fechado. Uma pasteurização correta e perfeitamente bem sucedida dá ao produto uma melhoria qualitativa. O que se obtém é um rendimento óptimo das substâncias aromáticas e produtos semi-acabados, a solubilização de açúcares, a hidratação de espessantes e proteínas, a liquefacção e a dispersão homogênea de gorduras e, finalmente, a realização de uma emulsão estável.

Paralelamente à pasteurização, ocorre a homogeneização. Tal como o termo indica, esta fase pretende tornar a mistura do gelato artesanal uniforme, harmoniosa e homogênea. Se, de facto, isso não é difícil de dispersar em água substâncias, tais como açúcares ou proteínas, como mais ou menos solúvel em água, assumir maiores dificuldades quando se trata de elementos de mistura tais como água e gordura.

Durante o ciclo de pasteurização, quando a mistura está entre 60 e 75 ° C, as substâncias gordurosas presentes são picadas e misturadas para serem homogeneizadas. Para que uma mistura homogeneizada mantém os valores de estabilidade, é possível adicionar emulsionantes, substâncias cuja função é a de reduzir a tensão superficial de realização de uma emulsão estável:

o resultado é uma mistura ainda mais macia e cremosa.

Todo o ciclo de pasteurização e homogeneização requer de 2 a 3 horas.

#### **4ª partes - Maturação do gelato artesanal**

Após a pasteurização e homogeneização, o tempo para a mistura começa a amadurecer, fases decisivas na preparação de um bom gelato artesanal.

O processo de maturação envolve manter a mistura a uma temperatura de cerca de 4 ou 5 ° C em agitação contínua. Esta fase permite a mistura de adquirir uma densidade mais elevada e mais facilmente incorporar o ar durante o processo de congelação subsequente: desta forma, a água pode ser melhor absorvida pelos componentes sólidos.

Em um processo de amadurecimento adequado, as proteínas são trazidas para a condição de absorver a água livre como água de hidratação. A hidratação completa dos sólidos, em particular, as proteínas do leite, ovos e ingredientes compostos, é extremamente importante para obter um bom produto para gelato: se hidratado em profundidade pode dar vida a uma textura fina, mais barrar, como com a maturação é evitada o perigo da formação de grandes cristais de gelo e, portanto, de um produto grosseiro e menos saboroso. Ao mesmo tempo, as gorduras endurecem e cristalizam, uma premissa que favorece a melhor incorporação do ar no produto acabado.

Até há poucos anos atrás, a maturação da mistura durante um período de tempo acreditou-se essencial incluindo entre 48 e 72 horas, o que fez essa fase fundamentais bastante desafiador. As novas composições estabilizadoras permitem hoje reduzir os tempos de 4 a 6 horas. No entanto, é um bom hábito, se o objetivo é alcançar um excelente gelato artesanal, de um alto nível de qualidade, preparando a mistura no pasteurizador à noite e derramá-lo no amadurecedor para encontrá-lo pronto na manhã seguinte, a concessão de uma maturação mais amplo e que consiste em 12, 14 horas.

É finalmente chega à congelação ou refrigeração, a fase do processo de produção de artesanato do gelato que vê a transição de líquido para sólido. Essa transformação ocorre através da ação de três elementos: a agitação do composto, seu resfriamento e a liberação de ar dentro dele. Esta é, sem dúvida, uma das operações mais importantes na fabricação de gelato: depende muito da qualidade e do rendimento do produto.

O que acontece quando esfriando? Há um congelamento, a passagem do estado da água na mistura. A mistura é congelada com agitação e na presença de ar, passando por uma transição abrupta do 4, 6 ° C a cerca de -15 ° C, enquanto a água livre solidifica gerar um composto sólido-

pastosa, creme precisamente gelo. A queda súbita e acentuada da temperatura está ligada à necessidade de evitar a formação de cristais muito grandes, para ter um composto mais suave e menos escamoso. A agitação contínua da mistura também tem o objetivo de incentivar a incorporação do ar e aumentar seu volume.

## **5ª partes - Preservação e exibição do gelato artesanal**

Para um gelato artesanal que possui alta qualidade importa muito o modo de conservação. Sem negligenciar os expedientes para expor o produto acabado da melhor maneira e não comprometer as características de bondade e forma.

Desde a seleção dos ingredientes até à sua mistura, passando pela pasteurização ao congelamento, passando pela fase de homogeneização e maturação da mistura, o processo de preparação artesanal do gelato está quase completo. Mas ainda não acabou: o último passo diz respeito aos seus métodos de conservação.

Ao sair do congelador, a mistura fica em torno de  $-8 / -10$  ° C. mas não é possível mantê-lo nessa temperatura por muito tempo: ele logo perderia a estrutura adquirida em chicotadas. Mesmo após o congelamento, de fato, o sorvete requer mais frio para adquirir a consistência final. O segredo para garantir o endurecimento correto da mistura é o uso de refrigeradores capazes de levar o produto a  $-20$  ° C reduzindo significativamente a quantidade residual de água não congelada que, caso contrário, faria com que o sorvete perdesse parte da cremosidade e volume. Uma vez trazida para a consistência final, pode-se pensar em conservação ideal.

Em geral, o gelato artesanal é mantido a temperaturas de pelo menos  $-14/16$ °C. Se o produto for consumido durante o dia, o que é mais frequente no produtor nacional, pode ser mantido mesmo a temperaturas ligeiramente superiores às adquiridas pelo composto durante a fase de endurecimento. Para armazenamento prolongado, no entanto, é necessário aderir estritamente à temperatura de endurecimento, garantindo uma certa constância à cadeia de frio. A influência dos choques térmicos na consistência e nas propriedades organolépticas do sorvete se manifesta através do "colapso" de sua estrutura e da formação de cristais de gelo, cuja presença incômoda no momento do consumo diminui seu valor qualitativo.

Para concluir, não devemos subestimar a importância de uma exposição curativa de gelato artesanal. Para cozinhar em casa, durante uma noite com amigos ou como sobremesa para um jantar delicioso, é preferível tomar o gelato do freezer e guardá-lo na geladeira cerca de 15/30 minutos antes. Servir com um certo efeito não é difícil: você pode usar xícaras e enfeitar com frutas, cremes, chocolate ou frutas secas. Apresentação fatiada é original: basta remover o gelato



do recipiente virando-o de cabeça para baixo em uma bandeja, corte-o em fatias e adicione-o aos ingredientes desejados.

Por outro lado, se a exposição diz respeito a um ponto de venda, é um bom hábito não omitir nada e lembrar que o gosto passa dos olhos antes do paladar: uma apresentação cuidadosa é obrigatória.

## **A oxidação e preservação do gelato**

A oxidação é uma reação química durante a qual é necessário ter uma perda de qualidade causada pela combinação com o oxigênio. Essa reação causa uma degradação irreversível que, por sua vez, leva a uma alteração das propriedades e características do sorvete.

### **Como o processo funciona?**

Quanto às gorduras do gelato, a oxidação faz com que elas se tornem rançosas, mais se forem gorduras insaturadas. O processo de oxidação pode ser combatido ou desacelerado com substâncias anti-oxigênio, como o ácido ascórbico (vitamina C) ou tocoferóis (vitamina E), frequentemente utilizados em alimentos a serem preservados. O ar, o calor e a luz podem causar efeitos negativos, não apenas no paladar, mas também nos aromas característicos de cada alimento.

Os açúcares, por outro lado, são as substâncias que resistem melhor à oxidação. No entanto, na presença de água e enzimas particulares, os açúcares poderiam fermentar produzindo dióxido de carbono ou álcool.

Além disso, o contato com o oxigênio pode manter os microrganismos vivos, o que poderia causar perdas de qualidade no sorvete.

Tudo isso é combatido graças ao conhecimento produtivo das empresas de ingredientes, máquinas e equipamentos, mas também dos artesãos: produtos a vácuo, pasteurização e esterilização, a adição de substâncias naturais da lei que impedem reações negativas são apenas alguns exemplos.

### **Quais são as consequências?**

O contato com o oxigênio pode causar secagem do produto, encolhimento do volume e perda de frescor, uma característica fundamental do sorvete caseiro. A maneira como o sorvete é colocado nas bandejas de mostruário pode, portanto, ter um efeito positivo ou negativo: quanto menor a superfície em contato com o ar, maiores são as possibilidades de resistência ao oxigênio. É

também por esta razão que muitos fabricantes de gelatos colocam o gelato nas bandejas com uma superfície plana ou lisa, com algumas pequenas decorações, evitando se projetar demais da bandeja.

Como não é possível eliminar o ar, a única solução que resta para a gelatiere (sorveteiro) é o uso de matérias-primas e agentes com atividade redutora, como açúcares: com exceção da sacarose, quase todos os outros açúcares utilizados por empresas ou artesãos eles são agentes redutores. Estes incluem açúcar invertido, mas também xaropes de glicose.

É claro que muita coisa mudou desde os anos 50, graças à introdução das janelas, que desempenharam um papel fundamental no sucesso do gelato artesanal. E a moda atual dos poços não poderá mudar muito essa tendência: embora as janelas tenham aspectos "fracos", hoje a tecnologia e o conhecimento sobre métodos de conservação deram passos gigantescos e as janelas continuarão sendo o método mais popular de conservação, o único que permite que você veja o que você come. Uma seleção cuidadosa e um bom conhecimento de como usá-los são, portanto, aspectos fundamentais.

## **Os ingredientes compostos para a preparação do gelato**

Os ingredientes compostos para gelato, previamente identificados como "para gelato" produtos semi-acabados são misturas de ingredientes em pó ou em pasta que flanqueiam o fabricante de gelados na preparação das misturas (estabilização) e na sua aromatização.

Historicamente, este foi o mesmo artesão que preparou a "semi-acabado" na sua própria cozinha (pré-misturada ou seja, ou produtos não consumíveis que podem ser usados como tal, mas depois de processamento) para simplificar o trabalho durante a época mais difícil, para compensar a ausência de matéria-prima fresca em alguns períodos do ano ou para padronizar ingredientes de difícil dosagem.

O aumento no volume de vendas, a legislação em vigor, a necessidade de produzir sorvete com garantias indiscutíveis de higiene e, não menos importante, a necessidade de ter uma pesquisa sistemática sobre a conformidade do produto às necessidades e gostos dos consumidores, tem, portanto, visto o nascimento uma especificação da indústria para o gelato artesiana que, a partir do artesão inicial, permitiu a criação de um elo importante na cadeia em conjunto com a indústria de máquinas e equipamentos.

Em geral, os ingredientes compostos estão presentes em todas as gelaterias (sorveterias) na forma de "bases", "suplementos" e "pastas". As bases e quaisquer suplementos (produtos adequados para melhorar as capacidades de sorvete em certos aspectos específicos, tais como o



gotejamento, a espalhabilidade, etc.) são a expressão mais elevada da busca de empresas na área de reologia (o estudo do comportamento de fluidos) e de emulsão.

Ao longo dos anos, tem ido simples "produtos de serviço", ou seja, misturas de neutro com dextrose e leite em pó, em produtos contendo gorduras (que podem ser simples, pré-emulsionado, ou fraccionado, relativamente ao resultado final a ser obtido), proteínas (montantes, ligantes, emulsionantes), fibras (solúvel, parcialmente solúvel), edulcorantes intensos, aromas e assim por diante. Nas bases de campo de pesquisa também está orientado para responder a várias intolerâncias (bases sem açúcar, bases sem lactose) ou a seguir as tendências do mercado sobre a apresentação na janela ou na obtenção de "rótulo limpo" particularmente adicional (isentos de aditivos, emulsionantes, ingredientes artificiais, nutricionalmente equilibrados).

Estes instrumentos são colocados de forma "base" (daí o nome) para a construção de um sorvete que permite artesãos especializados para expressar o máximo de habilidade e imaginação.

As pastas são, em vez disso, parte dos compostos aromatizantes ou fortalecedores do sabor. Para além da bem oleosa pasta (avelã, pistácios, amêndoas, nozes de pinheiros) ou composto (praliné, chocolate branco), em que, em adição a uma optimização pesquisa sabor são feitas análise escrupuloso de poluentes perigosos (ocratoxinas, aflatoxinas) difícil de fazer em pequenas produções "na sua própria", há toda uma série de pastas onde a excelência é pedido na integridade e persistência do aroma e sabor, com base em melhores realidades italianas de produção (ovos, vinhos, frutas, especiarias, leite), criando "conservar" irrepreensível do ponto de vista microbiológico (eles são adicionados à mistura fria, assim, este aspecto é fundamental para a salubridade dos produtos) e do ponto de vista da tradição italiana e da sua "exportabilidade".

O mix de gelato ingredientes e compostos é um fator que fez com que a realidade do gelato artesanal italiana, tornando-o um produto do Made in Italy reconhecido no exterior como a soma de qualidade e poderes nacionais.

## Incorporação de ar na preparação do gelato artesanal (Overrun)

Embora muitas vezes é uma crença generalizada de que a incorporação de ar (em Inglês Overrun) é uma maneira de enganar o consumidor "inflar" o gelato artesanal, para ganhar mais, nenhum caso pode ser considerado como falsa.

O gelato é, de facto, um alimento obtido pela incorporação de ar para dentro de uma mistura líquida, no processo de congelação, durante o arrefecimento da mistura em si. Embora possa parecer estranho, incorporação equilibrada de ar é um passo crucial para o sucesso de um gelato

artesanal: depende textura, maciez, aparência e, portanto, a qualidade global do produto final.

E' graças ao ar que o gelato artesanal parece menos' frio '.

Entretanto, é necessário conhecer bem a função do ar, sua dosagem e como ocorre sua incorporação.

lincorporação de ar, toma lugar quando a água começa a passar do estado líquido para um estado sólido e depende de três variáveis: as matérias-primas utilizadas para a preparação do gelato, uma vez que existem algumas matérias-primas que favorecem a incorporação de ar e outros que o impedem; seu equilíbrio correto e a intensidade de rotação do agitador.

Um método simples, mas muito comum, para calcular a incorporação de ar no gelatoé obtido usando a seguinte fórmula. Permite medir o aumento de volume da mistura de sorvetes após o congelamento:

$$\frac{\text{mistura de peso - peso do gelato}}{\text{peso do gelato}} * 100$$

O número ideal de ar para um gelato bem feito é aproximadamente:

- **gelato com base em leite, creme e ovos: 35-40%**
- **gelato de frutas: 25-30%**

Você também pode usar clara de ovo para obter algum inchaço, mas esse processo não é recomendado por dois motivos.

Em primeiro lugar, pela segurança alimentar e higiênica deste produto e, em segundo lugar, pela possibilidade de o gelato ser "esvaziado" em breve.

Se um gelatiere (sorveteiro) queria um gelato com menos ar, um produto menos suave, mas mais compacta e saboroso, pode ser inserida no misturador uma maior quantidade de mistura, através da redução de uma forma automática a quantidade de ar presente na câmara de congelação. Desta forma, todos podem ter seu gelato favorito, basta fazer algumas tentativas.

Lembre-se que existem algumas matérias-primas e fatores que promovem a incorporação do ar. Estes incluem gema de ovo e clara de ovo, leite em pó desnatado, alguns sais minerais e estabilizadores se bem dosados. Além disso, ótima maturação e inserção da mistura no congelador a uma temperatura inferior a + 4 ° C.



A dificultar o processo, no entanto, pensamos da gordura, açúcar, cacau e produtos de pastelaria, ou maturação insuficiente, quantidades excessivas de mistura na máquina de gelato, um pouco intensa agitação.

## **O cuidado do ponto de venda**

A atenção aos detalhes é especialmente importante quando a loja acaba de ser aberta, por isso não pode contar com a palavra ou a tradição.

Oferecer gelato de qualidade significa partir também de como é apresentado. As matérias-primas, o processo de produção, os ingredientes compostos são essenciais para fazer um bom produto, agradável ao paladar. Mas também o olho sempre quer sua parte: portanto, o aspecto estético não deve ser negligenciado. Exatamente como os grandes chefs que decoram suas criações como verdadeiras obras de arte, também a sorveteira artesanal deve lembrar que o "prazer" dos olhos vem antes mesmo do paladar.

### **Criar atmosfera**

Quando o cliente (potencial) entra na sorveteria, é importante que ele perceba imediatamente que nada é deixado ao acaso: móveis, cores, luzes e sinais das instalações devem ser coerentes e harmoniosos, refletindo o gosto e a mensagem a ser transmitida. Entrando em um novo ambiente, todos os cinco sentidos são estimulados: boa música (possivelmente inundada) e uma atmosfera agradável encorajarão as pessoas a voltarem com frequência e comprarem mais.

### **Os detalhes que contam**

Na frente da vista, as cores dos móveis, o arranjo dos produtos e a limpeza das vitrines são essenciais dentro do ponto de venda. Mas mesmo a escolha de ornamentos, plantas, toalhas de mesa são todos sinais percebidos pelo cliente: um erro ou, pior, a negligência destes, transmitirá uma sensação de má qualidade do produto.

É por isso que não existem regras válidas e universalmente válidas, mas, se possível, é melhor escolher a sobriedade em termos de tom e bom gosto.

Até mesmo a escolha das luzes não deve ser aleatória.

O ideal é utilizar diferentes fontes de luz: iluminação básica da sala, iluminação cênica dos ambientes e iluminação do produto.

## **Envolvendo clientes**

Por fim, uma iniciativa muito bem vinda é fazer com que os produtos tenham gosto antes de comprar, informando os clientes sobre os ingredientes utilizados e os procedimentos com a máxima transparência, criando assim uma relação de confiança com o consumidor.

## **Pistache: gelato artesanal com um sabor doce/salgado**

Cremoso e ligeiramente salgado, o gelato de pistache é uma excelência dentro da gelateria artesanal. Amado por jovens e velhos, este sabor de gelato se presta a várias combinações, tanto com cremes e com sorvetes de frutas.

O pistache (*Pistacia Vera*) é a planta que pertence à família das Anacardiaceae nativas do Oriente Médio, e em particular da Pérsia. O fruto do pistache é um fruto seco de cor esverdeada, envolvido por uma casca rígida de aspecto amadeirado.

Como todas as frutas secas em geral, o pistache é rico em propriedades nutricionais. Especialmente, recomenda-se ajudar a diminuir o colesterol e prevenir doenças cardiovasculares. Além disso, o pistache contém vitamina A, ferro e fósforo, que são úteis para o sistema nervoso e para fortalecer o sistema imunológico.

Ótimo para mastigar como uma fruta em si, o pistache é um ingrediente que é usado para muitas receitas. Em particular, o pistache se presta perfeitamente para a preparação de gelato artesanal.

Clássico e saboroso, o gelato de pistache é especial pelo seu sabor delicado doce e salgado, que pode ser perfeitamente combinado com os gelatos e os frutados. Particularmente ganancioso especialmente com gelato de avelã, amêndoa e chocolate, decorado com grãos ou cobertura.

## **Dados do mercado de sorvete no mundo - 2017**

O faturamento global do setor chega a 15 bilhões de euros em 2017, dos quais 9 bilhões de euros só na Europa. O Sudeste Asiático está crescendo fortemente com a China, Coreia do Sul, Indonésia, Malásia e Austrália na primeira fila. Itália, líder mundial no setor.

É um dos produtos alimentares mais amados pelos italianos, mas não é só na Itália que o gelato está conquistando resultados inesperados até recentemente: mais de 100.000 sorveterias estão abertas em todo o mundo, muitas vezes por italianos, com um nível de rotatividade global que ultrapassou 15 bilhões de euros em 2017 e um crescimento médio de 4% ao ano entre 2013 e



2017. Somente na Europa, as vendas de sorvetes atingem 9 bilhões de euros com a Itália, casa de gelato artesanal, que sozinho cobre 30% do mercado europeu com 2,7 bilhões de euros de sorvete vendidos.

Em 2016, os principais mercados para a presença de gelaterie (sorveterias) e para o consumo de gelatos italianos continuam sendo Itália, Alemanha, Espanha, Japão, Argentina e Estados Unidos.

No entanto, a geografia do gelato está mudando com o Sudeste Asiático em primeiro plano: China, Coreia, Indonésia, Malásia, Vietnã e Austrália registram as maiores taxas de crescimento e parecem ter o maior potencial de desenvolvimento. Um desenvolvimento muitas vezes devido à abertura de novas gelaterie (sorveterias), mas não apenas: mais e mais cadeias de bares, restaurantes e hotéis estão de fato introduzindo gelatos italianos em sua oferta, explorando as novas tecnologias de produção e ingredientes funcionais agora disponíveis por pequenas e médias empresas italiano. Ingredientes italianos, muitas vezes também usado para produzir iogurte congelado, uma sobremesa muito amada nos Estados Unidos e no Oriente.

O desafio internacional chega a números interessantes: na Europa existem mais de 60.000 gelaterie (sorveterias) em 2016, das quais 39.000 na Itália (10.000 gelaterie puras e 29.000 bares e pastelarias com gelato).

Na Alemanha existem 9.000 gelaterie, das quais 3.300 são puras, enquanto 2.000 são espanholas. Na América do Sul, Argentina e Brasil são os mestres, com 1.500 e 500 gelaterie, respectivamente.

Existem mais de 950 gelaterie nos Estados Unidos que faturam 270 milhões de euros com um crescimento de 32,5% e uma participação de mercado de 5% das vendas totais de sorvete (sorvete, iogurte congelado, etc).

A China, que em 2016 superou os EUA como o maior consumidor de gelato do mundo, graças a mais de 1.000 gelaterie, chega a 300 milhões de euros em vendas, com uma participação de 5% do consumo total de gelato.

O Japão, com 500 gelaterie e uma participação de mercado de 0,4%, é o único mercado asiático com consumo estável de gelato italiano.

Espero ter sido útil e ajudado a entender o mundo do sorvete.

Obviamente, não seria suficiente horas, mas levaria dias para falar sobre este maravilhoso produto.

Eu permaneço à sua disposição para qualquer necessidade e agradecendo-lhe a atenção prestada até agora.

O que eu disse até aqui é apenas uma visão geral do mundo do sorvete.

Para quem quer se tornar um gelatiere (sorveteiro e entrar especificamente no mundo do sorvete, pode fazer os cursos que nos organizamos.

Cumprimentos

*Gianluigi Galanti*

Você quer abrir  
uma sorveteria?  
Solicita informações,  
é grátis!

O verdadeiro  
sorvete  
Italiano



**Gelatò**  
Brasil

[www.ge-la-to.com](http://www.ge-la-to.com)

[infosorvetebrasil@gmail.com](mailto:infosorvetebrasil@gmail.com)

[www.ge-la-to.com](http://www.ge-la-to.com)



[infosorvetebrasil@gmail.com](mailto:infosorvetebrasil@gmail.com)