

LA COMPOSIZIONE DEL GELATO

Il gelato è una miscela di diversi ingredienti con funzioni diverse tra di loro.
Gli ingredienti principali sono nell'ordine

- ◆ **Acqua**
- ◆ **Zuccheri**
- ◆ **Grassi**
- ◆ **Emulsionanti**
- ◆ **Stabilizzanti**
- ◆ **Aria ,**

--l'acqua va in percentuale da un minimo del 56% a un massimo del 72%

--residuo secco da un minimo del 28% a un massimo del 44%

--zuccheri vanno da un minimo del 13% a un massimo del 23%

--grassi vanno da un minimo del 07% ad un massimo del 13 %

-- stabilizzanti ed emulsionanti vanno in base al loro potere legante ed emulsionante.

-- aria in base al tipo di gelato va in un gelato crema dal 33% al 40%
In un gelato frutta dal 25% al 30%