

## **Capitolo 9°**

### **MACCHINE SOFT ICE**

### **Tecniche di produzione**

### **LA MANTECAZIONE**

**DELLE MISCELE PER LA PRODUZIONE DEL GELATO  
CON LA MACCHINA "SOFTICE" (SOFFICE GELATO)**

**"MANTECATRICE" PER GELATO SOFT(SOFFICE) ICE (GELATO)**



copywriter, editor e copyeditor

**gelatomaster@yahoo.it**

**www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it**



Figura 1



Figura 1

Per gentile concessione  
[www.frigomat.com](http://www.frigomat.com) Milano, sede operativa via 1°Maggio- Guardamiglio 26862 Lodi  
Tel +39 0377415011 Fax +39 0377451079

Nel capitolo precedente, il n° 8 si è scritto dei freezer continui, bene le macchine soft, sono dei piccoli "freezer continui" hanno lo stesso concetto, anzi diciamo che da li nascono e sono derivate.



copywriter, editor e copyeditor

La macchina per la produzione del gelato soffice, da qui il suo nome “**SOFTICE**” ha nella sua parte superiore una vasca, ma anche due o tre, dipende dalla grandezza e dal modello della macchina, questa vasca è refrigerata ed è lì che si colloca la miscela allo stato liquido, per il mantenimento e il conseguente servizio.

La miscela fredda a più 4°C, per caduta(per gravità) o con l'aiuto di una pompa a pistone scenderà sino a riempire i cilindri di mantecazione collocati sotto le diverse vasche di mantenimento.

Il cilindro o i cilindri posizionati in orizzontale sono in acciaio, lunghi almeno trenta centimetri e naturalmente tutto dipenderà dalla capacità della macchina.

All' interno un mescolatore in acciaio o in materiale plastico(Delrin), lungo e largo quanto il cilindro stesso, come una vite senza fine e con lame raschianti, staccherà dalla parete la miscela, la congelerà, la mescolerà e la miscela continuamente mescolata, si mantecherà.

All' azionare, dall' alto verso il basso la manopola o le manopole poste sul fronte della macchina si aprirà il “rubinetto”(l' estrusore) di fuoriuscita del gelato.

Il gelato uscirà in funzione del fabbisogno, in forma continua o interotta secondo l'afflusso del consumatore finale ...

... .. e man mano che il gelato pronto alla degustazione sarà servito, la miscela allo stato liquido posta nel contenitore superiore alimenterà di nuovo il cilindro di mantecazione e così via (davvero un piccolo freezer).

Le versioni più professionali sono minimo di tre "rubinetti" due per i gusti indipendenti, esempio: vaniglia o cioccolato.

Il terzo la miscela dei due gusti vaniglia è cioccolato.

Sono montate su ruote, permettendo lo spostamento della macchina anche all'esterno del negozio per richiamare l'attenzione del consumatore.

Ma ci sono anche quelle da appoggiarsi sul bancone di servizio, produce un solo gusto, per lo più adoperate per il gelato mono gusto o per il gelato allo Yogurt:

### **SERVITO AL NATURALE O CON TOCCHETTI DI FRUTTO FRESCO**

In alcuni modelli la miscela è pastorizzata a parte, in altre, più attuali, premendo un pulsante la miscela, nella vasca di mantenimento viene pastorizzata automaticamente in bassa pastorizzazione, riscaldata ad oltre 65°C e tenuta a questa temperatura per circa mezz'ora, poi raffreddata rapidamente fino a 4°C e quindi mantenuto a questa temperatura per il servizio.

**VA DA SE, DOPO LE CANONICHE 48 ORE 72 MASSIMO  
SE NON SI È VENDUTO NULLA  
LA MISCELA, COME IL PESCE, DOPO TRE GIORNI PUZZA**



copywriter, editor e copyeditor

Il loro rendimento in aria incorporata è sempre in funzione di quello che desidera l'operatore, comunque un buon gelato va da un **40%** a un **60%** massimo.

Se si desidera fare incorporare più aria, la macchina ne ha la possibilità, in funzione del modello.

Le macchine fornite con la pompa, indipendentemente dall'aria producono un gelato più appetibile: setoso, compatto, asciutto.

Le macchine raffigurate in testata, sono mediamente:

### **FIGURA n°1**

2 vasche per il mantenimento di 16-17 kg di miscela(15 litri)  
2 cilindri di congelamento per contenere circa 7 litri di gelato per il servizio in continuo

500 coni circa dispensati per ora: cono da 70 gr(100 cc)

35 kg di produzione oraria

8 coni al minuto 10 secondi di tempo per ogni cono servito

C'è ne una un poco più piccola, 40% in meno di produzione ora, sempre su ruote, oppure da appoggio su banco come la:

### **FIGURA n°2**

2 vasche per il mantenimento di 6,5 kg di miscela(6 litri)  
2 cilindri di congelamento per contenere circa 3 litri di gelato per il servizio in continuo

280 coni circa dispensati per ora: cono da 70 gr(100 cc)

20 kg di produzione oraria

4-5 coni al minuto 10 secondi di tempo per ogni cono servito



copywriter, editor e copyeditor



Oltre alla società su menzionata; la **Frigomat**, la produzione e la distribuzione di macchine soft nel mercato nazionale e internazionale tra le più importanti sono annoverate le società:

**Taylor:** 750 N. Blackhawk Blvd. Rockton, IL 61072 Stati Uniti  
Tel+18156248333 Fax: +18156248000, [www.taylor-company.com](http://www.taylor-company.com)

---

**Carpigiani-Coldelite:** 40011 Anzola dell' Emilia(Bologna)  
via Emilia n° 45, Tel: +390516505111 [www.carpigiani.com](http://www.carpigiani.com)  
Coldelite Tel +390516505310, [www.coldelite.it](http://www.coldelite.it)

---

Secondo il modello, queste macchine, possono produrre da **100 a 500** coni per ora, molto importante è che siano "Veloci".



copywriter, editor e copyeditor

Cosa voglio dire con questo: che il tempo di servizio tra un cono e l'altro sia rapido, dato che il prodotto servito (il gelato), è un prodotto che si compra d'impulso.

Per produrre un buon gelato (sempre e comunque!!, anche se con le macchine soft) per questo tipo di macchine si ha bisogno di una miscela gelato un poco più ricca in tenore di grasso e poco meno in zucchero, e dunque anche in potere anticongelante.

I valori strutturali, secondo il mio parere debbono essere un buon 18% in tenore di zuccheri, Pac 26% e secco totale 39% per il "Fior di Panna" (vaniglia bianca) e un buon 20% in tenore di zuccheri, il Pac 28,5% e secco totale 41% per il Cioccolato, il tenore di grasso 10%, per tutti e due.

Fior di Panna e Cioccolato, che insieme al Limone e alla Fragola sono i sapori più richiesti, e non solo in Italia.

Come mono gusto, il gelato allo Yogurt.

A seguire quattro ricette con i valori strutturali ottimali, due fior di panna: una con una base stabilizzante 100 ed un'altra con una base stabilizzante 50 così è anche per il cioccolato.

Per quanto riguarda il gelato allo yogurt, alla ricetta fior di panna togliere la quantità di glucosio disidratato (300 gr) ed aggiungere pari peso in yogurt liofilizzato, molte sono le case produttrici. Così è anche per il latte fresco in cambio di Yogurt fresco

### Fior di Panna\*

### Cioccolato\*

ingredienti	quantità	ingredienti	quantità
Latte intero	5600	Latte intero	5700
Panna	1700	Panna	1400
Glucosio 30 de	300	Glucosio 30 de	█
Destrosio	100	Destrosio	200
Zucchero	1500	Zucchero	1500
Pasta Aromatica	█	Cacao 22-24	500
<b>BASE 100</b>	700	<b>BASE 100*</b>	700
<b>Totale</b>	<b>10000</b>	<b>Totale</b>	<b>10000</b>

### Fior di Panna\*

### Cioccolato\*

ingredienti	quantità	ingredienti	quantità
Latte intero	5450	Latte intero	5450
Panna	2150	Panna	1850
Glucosio 30 de	300	Glucosio 30 de	█
Zucchero	1500	Zucchero	1500
Latte disidratato	130	Latte disidratato	█
Destrosio	120	Destrosio	350
Pasta Aromatica	0	Cacao 22-24	500
<b>BASE 50*</b>	350	<b>BASE 50*</b>	350
<b>Totale</b>	<b>10000</b>	<b>Totale</b>	<b>10000</b>

Fior di Panna e Cioccolato: in **GIALLO** con l'uso di una base stabilizzante 100 (7% del prodotto finito).

In **VERDE** con l'uso di una base 50 (3,5% del prodotto finito).

Il Cacao, 50 gr per kg di miscela(5% del prodotto finito).



copywriter, editor e copyeditor



Altrimenti, se non si desidera complicarsi la vita, diverse società che producono semilavorati per gelateria, offrono un prodotto già completo di ogni cosa: una busta, in funzione del dosaggio consigliato dalla casa produttrice, più il liquido di diluizione: acqua o latte.



copywriter, editor e copyeditor