

UNA PRELIBATEZZA DI AROMI
GARANTITO DALLA QUALITÀ
CHE PREMIA LA GELASKO

**SOPRA
COME PREPARARE & GUSTARE
GRAN CREMA**



FARE GELATI È UN'ARTE



FARELI BUONI È IL
NOSTRO MESTIERE

FACILE DA SERVIRE E DA ELABORARE
PERMETTE DI CREARE CON UN PIZZICO DI
FANTASIA UN'OFFERTA VARIA E GOLOSA
PER STUZZICARE I CLIENTI IN OGNI
MOMENTO DELLA GIORNATA



PER ULTERIORI
INFORMAZIONI

INQUADRA QUI!



GRAN CREMA AL CAFFÈ



FOLLOW US  

GRAN CREMA CAFFÈ

**CREMA FREDDA DI GELATO DI ALTA QUALITÀ
REALIZZATA SELEZIONANDO CON CURA GLI
INGREDIENTI DI ORIGINE COME I GHIACCHI DI
CAFFÈ ARABICA ROBUSTA**

PROCEDIMENTO

Gran crema si prepara e si conserva per un massimo di 5 giorni nella sorbettiera che deve rimanere sempre attiva e alla temperatura di -6 gradi circa. L'utilizzo della sorbettiera è facile ma è importante seguire scrupolosamente le semplici regole per la pulizia e la manutenzione. Solo così la crema di gelato sarà sempre buona e igienicamente sicura.

POSIZIONARE LA SORBETTIERA E I MATERIALI PER IL PUNTO VENDITA

La sorbettiera deve essere collocata in un luogo pulito al riparo dai raggi del sole su un ripiano robusto con la portata di circa 30 kg e alla giusta distanza di almeno 15 cm dalle altre attrezzature per consentire la corretta aerazione del motore.

ACCENSIONE, REGOLAZIONE E FUNZIONAMENTO DELLA SORBETTIERA

Quando Gran Crema è nella sorbettiera la macchina deve essere costantemente mantenuta in funzione.

Non usare mai il tasto con il simbolo delle gocce della sorbettiera per Gran Crema.

Quando Gran Crema è nella sorbettiera deve essere costantemente mantenuta in funzione a temperatura negativa con selettore cristallo di ghiaccio attivo. La consistenza di Gran Crema si regola attraverso la vite posta sul retro del corpo macchina. La regolazione ideale è tra il 2 e il 3.

IL PRODOTTO PORTATO AD UNA TEMPERATURA DI CIRCA -5 GRADI, ASSUME UNA CONSISTENZA CREMOSA PARTICOLARMENTE PIACEVOLE PER IL PALATO

IL PRODOTTO BASE: STOCCAGGIO E PREPARAZIONE

Gran Crema è un prodotto confezionato in busta contenuta all'interno di una scatola ed è conservato e distribuito alla temperatura di -18° circa.

Aprire il cartone con cura evitando l'utilizzo di lame per non tagliare o danneggiare la busta. A questo punto è necessario portare la temperatura del prodotto da -18° a -5° circa in modo tale che raggiunga la giusta consistenza per essere inserito nella sorbettiera. Per farlo ci sono **2 MODI**:

- 1) IN FRIGORIFERO A +2/5° LA TEMPERATURA CORRETTA SI RAGGIUNGE IN 6/7 ORE
- 2) A TEMPERATURA AMBIENTE IL PRODOTTO RAGGIUNGE LA CORRETTA CONSISTENZA IN 2/3 ORE A SECONDA DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI

In caso di temperature particolarmente calde i tempi si riducono ulteriormente.

Durante lo scongelamento a temperatura ambiente è necessario massaggiare vigorosamente la busta di tanto in tanto per rendere più omogenee la temperatura e la consistenza del prodotto. Una volta scongelato il prodotto non potrà più essere ricongelato.

IL RIFORNIMENTO DELLA SORBETTIERA

Quando Gran Crema avrà raggiunto la temperatura e la consistenza ideali per essere travasata, procedere come segue:

- 1) TOGLIERE IL COPERCHIO DELLA MACCHINA
- 2) MISCELARE UNA VOLTA IL PRODOTTO CON CURA
- 3) SVITARE IL TAPPO
- 4) INSERIRE IL BOCCELLO DELLA BUSTA NEL FORO DI RIEMPIMENTO DELLA VASCA TIRANDO VERSO IL RETRO FIN QUANDO NON SI SARÀ INCASTRATO PERFETTAMENTE

- 5) RIMUOVERE IL SACCHETTO VUOTO
- 6) RIMONTARE IL COPERCHIO DELLA MACCHINA

Dopo pochi minuti Gran Crema è pronto per essere servito.

La sorbettiera manterrà Gran Crema a una temperatura che varia tra i -5° e i -7°. Il prodotto può essere conservato all'interno della sorbettiera per un massimo di 5 giorni a condizione che vengano rispettate le corrette pratiche d'igiene, preparazione e conservazione.

LA PORZIONATURA

Da una busta di 4,8 kg di Gran Crema si ottengono circa 70 porzioni nel bicchiere piccolo da 75ml.

LA PULIZIA DELLA SORBETTIERA (OPERAZIONI GIORNALIERE)

È importante al primo utilizzo e alla fine di ogni ciclo di lavorazione pulire e sanificare la sorbettiera. È necessario pulire frequentemente la valvola di dosaggio con un tovagliolo di carta per rimuovere i residui di prodotto.

ALTRI CONSIGLI PRATICI

Si può variare la consistenza di Gran Crema agendo sulla vite posta sul corpo della macchina. Se si desidera un prodotto più consistente portare l'indicatore sui valori 3 o 4.

A causa della differenza tra la temperatura e l'umidità atmosferica e la temperatura di Gran Crema è normale che si formi del ghiaccio all'esterno del serbatoio della macchina.

Per evitarlo si consiglia di asciugare frequentemente la condensa con un tovagliolo di carta pulito.