



Test di ingresso

Master gelato naturale senza additivi

Rispondere con una crocetta sulla risposta che si ritiene esatta, è possibile dare anche più risposte per la stessa domanda.

1. A che cosa servono gli zuccheri nel gelato oltre a conferire dolcezza?

- A) Fornire corpo
- B) Determinare il punto di cristallizzazione
- C) Incrementare l'overrun

2. Che cos'è il P.A.C.?

- A) La temperatura della vetrina espositiva
- B) Il valore dato dalla somma degli ingredienti che contengono lattosio
- C) La capacità degli zuccheri di contrastare il congelamento dell'acqua libera

3. Cos'è il Po.D.?

- A) La somma della dolcezza espressa da ogni singolo zucchero
- B) La somma degli zuccheri presenti in ricetta
- C) Fornisce il valore della temperatura del gelato

4. A che cosa serve il destrosio?

- A) Abbassare il punto di congelamento riducendo la dolcezza
- B) Aumentare la dolcezza, riducendo il punto di congelamento
- C) Legare l'acqua libera nel gelato

5. La pastorizzazione, oltre a ridurre la carica microbica, quale altra funzione importata esercita ai fini della produzione di un gelato naturale?

- A) Rende il gelato più cremoso
- B) Solubilizza gli idrocolloidi
- C) Permette al gelato di essere meno freddo al palato

6. A cosa servono le proteine nel gelato?

- A) Incamerare più overrun
- B) Trasformare più acqua libera in acqua legata
- C) Controllare la fusione del gelato

Nome

Cognome

Cellulare

e-mail

7. Quanto è il min e il max di proteine mediamente consigliato in un gelato artigianale a base latte?

- A) Dal 5% - 8%
- B) Dal 5% al 12%
- C) Dal 3% al 5%

8. I lipidi nel gelato influenzano il punto di congelamento?

- A) SI
- B) NO
- C) Solo in alcuni casi

9. Qual è la funzione principale degli emulsionanti nel gelato artigianale?

- A) Incrementano l'overrun
- B) Rendono il gelato più spatolabile
- C) Riducono la tensione superficiale delle molecole di grasso

10. Cosa si utilizza per addensare la miscela di gelato?

- A) Latte concentrato
- B) Panna
- C) Idrocolloidi

11. Cosa sono gli idrocolloidi?

- A) Dolcificanti per gelato di origine chimica
- B) Ingredienti che trasformano l'acqua libera in acqua legata
- C) Ingredienti non alimentari, utilizzati per lubrificare le guarnizioni delle macchine

12. Qual è la funzione del tuorlo d'uovo nel gelato artigianale?

- A) Fonte di lecitina
- B) Fornire P.A.C.
- C) Fonte di lipidi

La scheda, compilata in ogni sua parte e sottoscritta deve essere inviata per mail o via fax e/o per posta.
I risultati del test saranno comunicati dalla segreteria corsi.

Dichiaro di aver preso visione dell'informativa per il trattamento dei dati personali di ARTIGENIALE S.R.L.. (obbligatorio)
link: www.artigeniale.it/privacy-policy-iscrizione-corsi-di-formazione/

Artigeniale Srl

Via del Commercio, 55
45100 Rovigo
www.artigeniale.it

Tel. +39 0425 47.17.47
Fax +39 0425 98.83.94
PIVA/ C.F. 01115770297

Firma.....