



IC-TECH.COM.UA

SWEET ICE CO. СЛАДКИЙ ХОЛОД

Джелато

Путеводитель в мир итальянского мороженого. Итальянские рецепты, аутентичная технология, фермерские компоненты, современные реалии.

ДЖЕЛАТО

Джелато (итал. *gelato*, от лат. *gelātus* — замороженный) — популярный итальянский замороженный десерт из свежего коровьего молока, сливок и сахара, с добавлением ягод, орехов, шоколада и свежих фруктов.

Настоящее джелато не выпускается промышленным способом: мастера (джелатьеры) трудятся над ним в специальных заведениях (джелатериях) и подают мороженое сразу после его приготовления. У каждого мастера джелато получается оригинальным, с собственным вкусом и запахом.

ИСТОРИЯ GELATO



История джелато берет своё начало с замороженных десертов древнего Рима, Египта и Италии, которые делали из снега, собранного с горных вершин.

Позже, в 1565 году, флорентийский известный архитектор и скульптор Бернардо Буонталенти, увлекавшийся и кулинарией, изобрел первую в мире мороженицу: медный котел, в котором перемешивались ингредиенты, помещенный в деревянную кадку со льдом и солью. Буонталенти сумел приготовить смесь, похожую на ту, что известна нам. Своё мороженое Буонталенти готовил на основе сабайона и фруктов, оно имело шумный успех и стало прообразом знаменитого »флорентийского крема» или »мороженого Буонталенти». Буонталенти представил это изобретение Екатерине Медичи, которая привезла его и сам рецепт приготовления мороженого во Францию.

Самая первая джелатерия — **Giolitti** — на **Via Uffici del Vicario** открылась ещё в 1800 году. Она существует до сих пор и её посетил Папа Римский Иоанн Павел II.

Популярность джелато особенно возросла в 1920-1930-х годах, когда в северном итальянском городе Варесе изобрели первую тележку-холодильник для мороженого.



ФАВВРІ - ЛИДЕР РЫНКА КОМПОНЕНТОВ

*"Миссия компании – качество и
натуральность продуктов."*

A timeless
sign of love

В 1860 году Дженнаро Фаббри появился на свет и он еще не знал, какую важную миссию ему предоставит судьба. Не знал он этого на протяжении своих первых 45 лет жизни. В 1905 году, уже имея двоих детей, он открывает свой магазинчик под названием «Premiata Distilleria Liquori G. Fabbri» по продаже ликеров в городе Портомаджоре.

Навстречу приключениям!

Начало 20-го столетия было знаковым для Болоньи и ее региона – развивались все отрасли, бизнес Дженнаро был успешен. Каждый его новый продукт встречался публикой с большим изумлением и радостью. По истечению некоторого времени он был самым известным производителем ликеров в регионе.

Дети выросли и Дженнаро знал куда направить их молодость и силы. За заработанные деньги он купил самые популярные автомобили своего времени: Isotta Fraschini и Itala, усадил своих сыновей за руль и отправил колесить по всей Италии в поиске новых рынков, идей и возможностей.





Как и почти все свершения в этом мире, настоящая идея и прорыв пришел благодаря верной супруге
Дженнаро – Рашель Буриани.

Вовремя подав идею делать не только алкогольные сиропы, но и безалкогольные – сладкие. Ее фирменный домашний рецепт – вишня в сахаре, которая выдерживалась в собственном соку 10-ть дней.

Выбрали они и упаковку, которая стала фирменным знаком компании – керамическая ваза в белой и синей раскраске.

Данная упаковка стала символом компании на многие-многие годы.



Знаменитая упаковка Fabbri



Кремоллато – Фаббри первым создал базы для приготовления джелато, тем самым заполнив пустующую нишу. Затем последовало создание Delipaste. Их использовали в приготовлении Джелато для придания вкуса.



Сейчас Фаббри – это 4-ое поколение наследников Дженнаро, 250 сотрудников, 2 000 квадратных метров производственных площадей, 17-ть производственных линий и представительства в 110 странах мира.



ОБОРУДОВАНИЕ

Предоставляем оборудования
для производства мороженого
(фризер, пастеризатор) по
доступным ценам.

ФРИЗЕР



Для производства джелато используют Фризеры. Бывают горизонтальные и вертикальные.

Во фризере стоит мощный мотор (или два мотора), который вращает миксер внутри замораживающего цилиндра. Стенки замораживающего цилиндра постоянно охлаждаются с помощью компрессора (принцип охлаждения такой же, как в любом другом холодильном аппарате), в цилиндр из бункера поступает смесь, которая, перемешиваясь, замерзает. После замерзания смеси, в зависимости от типа фризера, она дозируется в стаканчики или выгружается в гостроемкость.

Фризеры различаются/классифицируются по следующим параметрам:

- в зависимости от продукта на выходе (фризеры для твердого и фризеры для мягкого мороженого);
- вариант исполнения фризера (настольный или напольный);
- производительность фризера;
- объём бункера для смеси;
- объём цилиндра или цилиндров замораживания;
- тип охлаждения во фризере;
- наличие пастеризации;
- наличие воздушной помпы.



Основным отличием между фризерами для твердого мороженого и фризерами для мягкого мороженого — это температура продукта на выходе. Во фризерах для твердого мороженого (еще называют батч-фризеры) она составляет -6°C , -12°C , а во фризерах для мягкого мороженого около -8°C . Во фризерах кроме мороженого можно готовить другие холодные десерты, такие как гранито, сорбетто, фроузен-йогурт и многое другое.

Выбор фризера

При выборе фризера необходимо отталкиваться от производительности и места установки.

Практика показывает, что для уютных кафе, которые реализуют до 20 кг мороженого в день достаточно установить горизонтальный фризер, который не требует подключения воды, а потребляет всего 800 Вт/час. Когда на приготовление 1 замеса массой 1 кг – 1,5 кг достаточно 15-20 минут работы. А главное – компактные размеры!

Стоит помнить о окупаемости оборудования и его ремонтной пригодности. Чем дороже оборудование, тем дальше во времени находится точка окупаемости (при одинаковых входных условиях) и тем вероятнее понадобится дорогостоящий ремонт и обслуживание аппарата.

Другое дело – развивающийся рынок Китая, который давно уже перешел точку копирования и начал самостоятельно выпускать высококачественное оборудование по доступной цене.

Главные преимущества выбора китайского оборудования:

- простота обслуживания
- + низкая себестоимость
- + быстрая окупаемость
- + легкий ремонт

Batch Freezer



Технология и рецептуры

Технология приготовления джелато на основе добавок Fabbri – достаточно проста.

1. Подготовительные операции

Необходимо подготовить кухонный инвентарь и рабочее место.

Нам понадобится:

- Бумажные полотенца;
- Блендер с насадками для измельчения и взбивания;
- Ложка столовая – 2 шт. ;
- Ложка чайная -2 шт;
- Лопатка Fabbri – 1 шт.;
- Ложка Fabbri – 1 шт.;
- Емкость для замешивания компонентов: 2,5 л – 5 л – 1 шт.;
- Емкость для взбивания ягод/фруктов: 1-1,5 л – 1 шт.;
- Кухонные весы – 1 шт.

Перед началом работы смазываем лопасти миксера эмульгатором Fabbri soff Emulsifier и запускаем аппарат, чтобы он уже охлаждался, пока мы готовим нашу базовую смесь.





Молочное Джелато

Позиция №6 уже есть в аппарате, необходимо помнить, что эмульгатор всегда добавляется на лопасти перед каждым замесом!

Засыпаем перечисленные компоненты в емкость для смешивания, перемешиваем венчиком до полного растворения сыпучих компонентов, даем отстояться смеси 5-10 минут. **Neverann Belpanna 100 CF** – первоклассная база для приготовления молочных типов джелато. Включает в себя согласованные по количеству компоненты, которые не требуют пастеризации и обеспечивают простой процесс приготовления джелато. Экономит время и деньги.

Заливаем смесь в аппарат и ждем из расчета 1,5 кг – 20 минут.

По истечению этого срока выгружаем джелато в гастрономическую емкость при помощи лопатки и/или выгрузного отверстия.

Внимание! Данная рецептура может быть самостоятельным молочным джелато (пломбир), а так же используется как Молочная База для приготовления многих других вкусов.

Нам необходимы следующие
компоненты:

Компонент	М.ч., кг.	%
1 Молоко 3,2%	0,675	66,18%
2 Сахар	0,12	11,76%
3 Сухое молоко	0,03	2,94%
4 Neverann Belpanna 100 CF	0,075	7,35%
5 Сливки 30%	0,1	9,80%
6 Fabbrisoff Emulsifier	0,02	1,96%
	1 кг	100%

Нам необходимы следующие компоненты:

Компонент	М.ч., кг.	%
1 Молочная база	1	78,7%
2 Delipaste Peanuts	0,1	7,9%
3 Молоко 3,2%	0,05	3,9%
4 Variegato Peanuts	0,07	5,5%
5 Caramello Topping	0,03	2,4%
6 Fabbrisoff Emulsifier	0,02	1,6%
	1,27	100%

Изначально выполняются приготовления по рецептуре молочного джелато. В готовую смесь добавляем арахисовую пасту **Delipaste Peanuts** и молоко.

Тщательно перемешиваем и заливаем в аппарат. Во время выкладки в гастрономическую емкость переливаем джелато со слоями шоколадно-ореховой пасты **Variegato Peanuts** (Арахис – 92%). Украшаем сверху карамельным топпингом.





Джелато-Фисташковое
DELIPASTE PURE PISTACHIO
 – единственная в
 Украине паста, которая
 на 99,8% состоит из
 фисташек.

Компонент	М.ч., кг.	%
1 Молочная база	1	87,3%
2 DELIPASTE PURE PISTACHIO	0,1	8,7%
3 Декстроза	0,02	1,7%
4 Соль	0,005	0,4%
5 Fabbrisoff Emulsifier	0,02	1,7%
	1,145 кг	100%

100%
ФИСТАШКА

Сорбеты Джелато

Черника 20%

В концентрацию до 20% попадают: дыня, банан, манго.

Компонент	М.ч., кг.	%
1 Ягоды Черника	0,2	19,6%
2 Сахар	0,185	18,1%
3 Neverfrutta base	0,035	3,4%
4 Молоко 3,2%	0,45	44,1%
5 Сливки 30%	0,1	9,8%
6 DELIPASTE BLUEBERRY	0,03	2,9%
7 Fabbrisoff Emulsifier	0,02	2,0%
	1,02	100%

Клубника 40%

В концентрацию 40% попадают: киви, малина, вишня.

Ягодные вкусы готовятся по такому же принципу, как и молочные. Изначально необходимо измельчить ягоды/

фрукты, приготовить базу, затем все тщательно перемешать и добавить в аппарат. При выгрузке украшаем джелато начинкой.

Компонент	М.ч., кг.	%
1 Ягоды Клубника	0,4	39,2%
2 Вода	0,35	34,3%
3 Сахар	0,185	18,1%
4 DELIPASTE STRAWBERRY	0,03	2,9%
5 Neverfrutta base	0,035	3,4%
6 Fabbrisoff Emulsifier	0,02	2,0%
	1,02	100%

Апельсин 100%

Апельсиновое джелато делаем на основе натурального фреша. Его можно заменить на воду. Один из самых лучших вкусов в жаркое лето!

Компонент	М.ч., кг.	%
1 Апельсиновый фреш	1	85,47%
2 Сахар	0,1	8,55%
3 ORANGE/L	0,05	4,27%
4 Fabbrisoff Emulsifier	0,02	1,71%
	1,17	100%

Основные направления работы компании:

ДЖЕЛАТО

1. Продажа итальянского мороженого для Хореки.
Территориально - Киев и близлежащие районы по основным трассам.



ОБОРУДОВАНИЕ

2. Продажа оборудования для производства мороженого (фризер, пастеризатор) по доступным ценам.



КОМПОНЕНТЫ

3. Продажа компонентов, добавок для производства мороженого



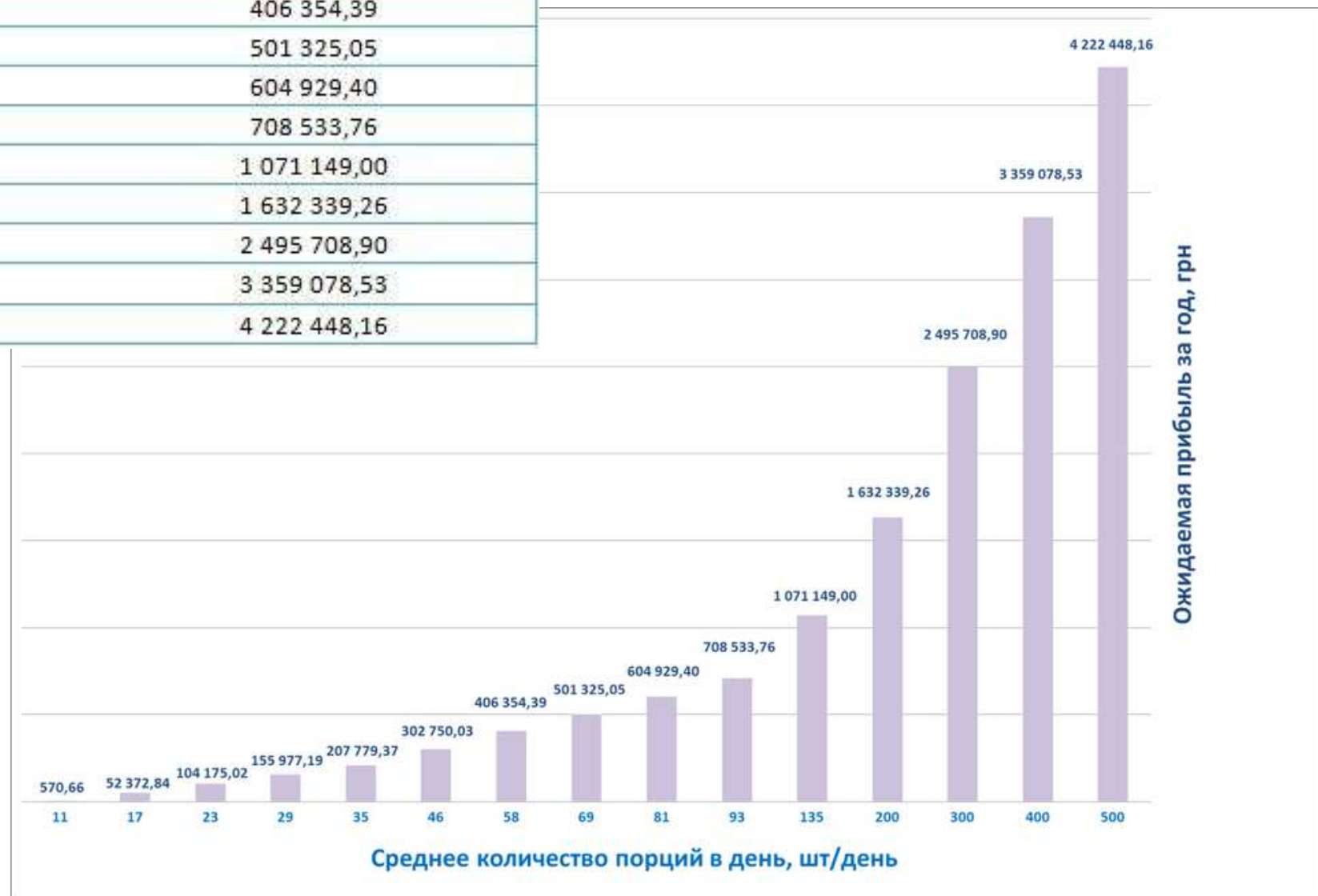
Расчет прибыли

Рассчитаем среднюю годовую прибыль кафе, которое поставило у себя фризер
BTY7110-W:



№	Параметр	Значение	Комментарий
1	Отпускная цена за шарик (порция)	30,00 грн.	Средняя цена по Киеву
2	Порция-шарик	0,05 кг.	Средняя масса шарика
3	Потребление э/э	800 Вт/час	Технические характеристики фризера
4	Тариф э/э	1,97 грн./кВт	Киевэнерго
5	Витрина, морозильная камера	40 000,00 грн.	Средняя цена
6	Курс: UAH/USD	27,2	На 01/03/17
7	Фризер	54 400,00 грн.	На 01/03/17, 2 000,00 USD
8	Зарплатный фонд	0,00 грн.	Не считаем, так как персонал уже нанят
9	Средняя себестоимость сырья	120,00 грн./кг	
10	Период работы	1 год.	Сезон – нагрузка возрастает, зимой - падает

Среднее к-ство порций, шт/день	Годовая прибыль, грн.
11	570,66
17	52 372,84
23	104 175,02
29	155 977,19
35	207 779,37
46	302 750,03
58	406 354,39
69	501 325,05
81	604 929,40
93	708 533,76
135	1 071 149,00
200	1 632 339,26
300	2 495 708,90
400	3 359 078,53
500	4 222 448,16



ФРИЗЕРЫ			USD
1	Фризер ВТУ7110-W Мощность: 800 Вт Продуктивность: 8-10 л/час Объем бака: 4.7 л. Масса нетто, Кг: 50 Размеры, мм: 596×530×400 Фреон: R134A		2 000,00
2	Фризер ВТУ7215 Мощность: 1500 Вт Продуктивность: 10-15 л/час Объем бака: 5,4 л. Масса нетто, Кг: 100 Размеры, мм: 455×710×755 Фреон: R404A		3 600,00
3	Фризер ВКУ7120 Мощность: 2000 Вт Продуктивность: 20 л/час Объем бака: 5,4 л. Масса нетто, Кг: 105 Размеры, мм: 455×710×755 Фреон: R404A		3 500,00
4	Фризер ВУ7425 Мощность: 2400 Вт Продуктивность: 20-25 л/час Объем бака: 8 л. Масса нетто, Кг: 120 Размеры, мм: 520×710×1180 Фреон: R404A		3 900,00

Дополнительное оборудование

1	Пастеризатор 30/60/120 Мощность: 4/8/16 кВт Емкость бака: 10/30 20/60 40/120 Масса, кг: 160 / 200 / 260 Размеры, мм: 520*1100*1200/520*1100*1200/800*1100*1200 Охладитель: воздух/вода	 9 000 / 13 000 / 17 000
2	Термометр инфракрасный -50 °C ... +220 °C, точность ±2 °C	 10

BASES

hrn/kg

NEVEFRUTTA - BAGS 2,500 KG

470,37

NEVEPANN 100 CF - BAGS 2,500KG

487,57

DELIPASTE FRUIT

DELIPASTE STRAWBERRY EU - TINS 1,500KG

483,97

DELIPASTE RASPBERRY EU - TINS 1,500KG

624,59

DELIPASTE BLUEBERRY EU - TINS 1,500KG

551,75

DELIPASTE BANANA EU - TINS 1,500KG

543,91

DELIPASTE MANGO EU - TINS 1,500KG

489,54

DELIPASTE/G AMARENA - TINS 1,500 KG

517,86

DELIPASTE KIWI EU - TINS 1,500KG

433,39

DELIPASTE CREAM

DELIPASTE VANILLA SUPER - TINS 1,500KG

470,32

DELIPASTE NON-ALCOHOLIC TIRAMISU - TIN 1,250 KG

601,10

DELIPASTE CHOCOLATE - TINS 1,2KG

676,67

DELIPASTE PEANUTS - BUCKETS 3,800KG

647,45

DELIPASTE PURE PISTACHIO B.O.PLUS - BUCKETS 3,600K

3503,27

MARBLING & NUTTY

hrn/kg

PEANUTS MARBLING - BUCKETS 4,200 KG

437,87

WILD FRUITS MARBLING - BUCKETS 4,300KG

428,90

CARAMEL MARBLING - BUCKETS 4,500KG

355,36

FLAVORING POWDERS

LEMON/L - BAGS 1,000 KG

618,36

ORANGE/L - BAGS 1,000KG

705,36

EMULSIFIERS

FABBRISOFF - BUCKETS 5,000 KG

326,50

TOPPING

GOURMET SAUCE CARAMEL-S BOTTLES 950G

308,04



КОНТАКТЫ

КООРДИНАТОР ПРОЕКТА

+38 067-450-75-37

boga@ic-tech.com.ua

Богославский Сергей

МЕНЕДЖЕР ПО ПРОДАЖАМ

+38 050-444-00-41

dudko@ic-tech.com.ua

Сергей Дудко

СПЕЦИАЛИСТ ПО РАЗВИТИЮ

+38 097-555-52-67

o.o.rybitskyi@ice-tech.com.ua

Алексей Рыбицкий

МАРКЕТИНГ ДИРЕКТОР

+38 096 261 19 95

marina.rybi@gmail.com

Рыбицкая Марина