homemade
LAB

Istruzioni

Come usare il programma del laboratorio

1. Che cos'è HomeMade Lab
2. Entrare nel programma
3. Il menu
4. Prima di iniziare: l'ordine giusto
5. I due metodi di lavoro
6. Le due alternative: A e B
7. Leggere il risultato
8. Salvare e usare le ricette
9. Gli ingredienti
10. La base bianca
11. La dashboard
12. Se qualcosa non va

1. Che cos'è HomeMade Lab

HomeMade Lab è il programma del laboratorio della Gelateria HomeMade. Calcola e bilancia le ricette del gelato partendo dai valori degli ingredienti: zuccheri, grassi, solidi del latte (SLNG), fibre, potere dolcificante (POD) e potere anticongelante (PAC), che decide a che temperatura il gelato si lavora bene in vetrina.

Funziona dal computer, dal tablet e dal telefono. Tutto quello che salvi (ingredienti, base bianca, ricette) è condiviso tra gli utenti del laboratorio.

2. Entrare nel programma

- Apri l'indirizzo del programma e scrivi email e password.
- Al primo accesso la password è provvisoria: il programma ti chiede di sceglierne una nuova, di almeno 10 caratteri.
- Quando la sessione è già aperta basta toccare Entra. Parte il logo animato con il suono: Salta lo chiude subito.
- Sul telefono puoi aggiungere il programma alla schermata Home dal menu del browser ("Aggiungi a schermata Home"): si apre come un'app.
- Esci chiude la sessione: usalo sui dispositivi che usano anche altre persone.

3. Il menu

- Dashboard: la pagina iniziale con la base bianca di riferimento, i gusti salvati, gli avvisi e le ultime modifiche.
- Nuova ricetta: calcola un gusto nuovo con uno dei due metodi di lavoro.
- Ricettario: tutte le ricette salvate.
- Ingredienti: l'archivio degli ingredienti, compresi quelli composti come la Base Ceccon.
- Base bianca: la base di riferimento del Metodo 1.

Sul computer il menu è a sinistra, sul telefono è in basso.

4. Prima di iniziare: l'ordine giusto

Il Metodo 1 lavora sulla base bianca, e la base bianca contiene la Base Ceccon. Per questo la prima volta si procede in quest'ordine:

- 1. Ingredienti > Ingredienti composti > Base Ceccon: inserisci la sua composizione, cioè gli ingredienti che contiene e le loro percentuali. I suoi valori (zuccheri, PAC, POD, allergeni...) si calcolano da soli.
- 2. Base bianca: inserisci la tua base oppure usa Genera, che costruisce una base bilanciata tenendo fissa la Base Ceccon. Premi Calcola, controlla i valori e premi Conferma.
- 3. Da qui in poi puoi creare i gusti con il Metodo 1.

Il Metodo 2 – Classico non usa la Base Ceccon: puoi usarlo anche prima di aver inserito la base

bianca.

5. I due metodi di lavoro

Tutte le quantità delle ricette si scrivono in grammi: per 1 kg scrivi 1000, per 10 kg scrivi 10000.

Metodo 1 – Laboratorio. Parti dai grammi di base bianca del lotto (per esempio 10000 g) e aggiungi gli ingredienti del gusto con i grammi nel lotto: pasta, cacao, cioccolato, caramello, tuorlo... Il programma aggiunge il minimo di correttori (saccarosio, destrosio, panna, latte in polvere, latte) per riportare il gusto alla temperatura di vetrina scelta. Sotto "Correttori che il calcolo può aggiungere" puoi togliere quelli che non vuoi usare.

La frutta non si fa con la base bianca, perché contiene lattosio: per i gusti di frutta usa il Metodo 2, famiglia Sorbetto di frutta.

Metodo 2 – Classico. La ricetta nasce da zero con gli ingredienti singoli, senza Base Ceccon. Scegli:

- la famiglia (crema, pasta, cioccolato, sorbetto di frutta, sorbetto al cioccolato), la vetrina e i grammi da produrre (per esempio 1000 g);
- l'ingrediente principale (per esempio pasta nocciola, fragola, cioccolato 72) e, per i sorbetti, la % di frutta;
- se vuoi, una base pronta;
- gli altri ingredienti fissi, in grammi per kg di miscela.

Nelle creme l'ingrediente principale non serve e il campo è spento: tuorlo, miele e simili vanno negli "Altri ingredienti fissi" con i grammi (per esempio tuorlo 80 g per kg per la crema gialla). Ogni ingrediente deve avere i suoi grammi, altrimenti il calcolo si ferma e te lo dice.

6. Le due alternative: A e B

Ogni calcolo dà due ricette, una accanto all'altra (sul telefono le scegli con i pulsanti A e B):

- A · Metodo HomeMade: usa i numeri e le regole del file Excel del laboratorio.
- B · Metodo consigliato: usa i valori e gli intervalli del metodo consigliato da HomeMade Lab.

Sotto "Perché A e B sono diverse" trovi spiegato in cosa differiscono. Quando salvi una ricetta scegli quale alternativa va in produzione; puoi cambiarla in ogni momento dalla scheda della ricetta.

7. Leggere il risultato

- Vetrina: la temperatura a cui la ricetta è bilanciata, con la regola usata. Con le paste e il cioccolato è una stima, da confermare in vetrina.
- Barre dei valori: ogni barra mostra il valore della miscela (per 100 g) e la fascia giusta per la famiglia. Se un valore esce dalla fascia, compare un avviso.
- Avvisi e note del calcolo: cosa controllare, per esempio un valore che non si è potuto raggiungere.
- Etichetta: energia, valori nutrizionali e allergeni, calcolati dai componenti.

Scegli sempre la vetrina giusta prima di premere Calcola: il programma lavora tra -9 e -16 °C e segnala le temperature fuori dal normale.

8. Salvare e usare le ricette

Dopo il calcolo, in "Salva nel ricettario" scrivi il nome, scegli l'alternativa in produzione e premi Salva. Dalla scheda di una ricetta puoi:

- Produci (grammi di miscela): riscrive tutte le dosi per la quantità che vuoi fare oggi, per esempio 5000 g;
- Esporta PDF o Esporta CSV, oppure Stampa (il CSV si apre con Excel);
- Ricalcola: se un ingrediente o la base bianca sono cambiati, la ricetta è segnata "Da ricalcolare". Ricalcola mostra le dosi prima e dopo; scegli Accetta le dosi nuove o Lascia com'è;
- Modifica: riapre il calcolo con i dati della ricetta;
- Note: appunti per il laboratorio (Salva note);
- Elimina ricetta.

Anche una simulazione non salvata si può esportare in PDF o CSV dalla pagina del risultato.

9. Gli ingredienti

- Cerca per nome e filtra per categoria o origine. Tocca un ingrediente per aprire la sua scheda.
- Nella scheda puoi correggere tutti i valori. Il programma tiene lo storico delle modifiche e con Torna ai valori originali rimetti quelli di partenza.
- "Usato in" mostra in quali ingredienti composti entra: se lo cambi, anche loro e le ricette che li usano vengono ricalcolati o segnati da ricalcolare.
- + Nuovo ingrediente aggiunge un ingrediente singolo; + Nuovo composto un ingrediente fatto di altri ingredienti (come la Base Ceccon), di cui scrivi la composizione.
- Carica ingredienti da file: scegli un file CSV o Excel (.xlsx) con una riga di intestazione. Gli ingredienti che esistono già vengono aggiornati, gli altri aggiunti. Con Scarica il modello CSV hai il file già pronto da compilare.

10. La base bianca

- Puoi scriverla in percentuale o in grammi del lotto (il latte va in grammi: 1 litro di latte intero pesa circa 1032 g).
- Calcola mostra i valori nei due metodi, A e B, con la vetrina.
- Genera crea una base bilanciata a partire dai grammi di Base Ceccon per kg (e dai grassi, se li indichi). Il risultato finisce nell'editor: puoi correggerlo prima di confermarlo.
- Conferma la rende la base di riferimento del Metodo 1. Le ricette fatte con la base vecchia vengono segnate da ricalcolare. Le versioni precedenti restano nell'elenco.

11. La dashboard

- Base bianca di riferimento: i suoi valori e la vetrina; con i pulsanti A e B scegli quale metodo vedere.
- Gusti: le ricette salvate, con lo stato (OK, avvisi, Da ricalcolare).
- Avvisi: le cose da sistemare, per esempio un composto da compilare. Toccandole vai alla pagina giusta.
- Ultime modifiche: chi ha cambiato quale ingrediente e quando.
- Impostazioni: tema chiaro o scuro, logo animato all'apertura sì o no, Esci.
- Istruzioni: apre questo manuale.

12. Se qualcosa non va

- Vedi scritte vecchie dopo un aggiornamento? Ricarica la pagina (sul computer Ctrl+F5).
- Un messaggio in rosso dopo Calcola spiega cosa manca: di solito un ingrediente senza grammi, la famiglia da scegliere o un ingrediente non ancora compilato.
- Le ricette calcolate sono un punto di partenza: controlla sempre struttura, dolcezza e spatolabilità in vetrina prima di metterle in produzione.