

Indice Generale

PREFAZIONE	p.	7
INTRODUZIONE	p.	9
1) ATOMI, MOLECOLE E ALCOLI	p.	11
<i>La chimica? Come l'inglese!</i>	p.	13
<i>L'alcol una molecola piccola piccola</i>	p.	17
<i>L'alcol nel gelato</i>	p.	22
2) ZUCCHERI E DOLCIFICANTI	p.	27
<i>Zuccheri</i>	p.	29
<i>Non solo saccarosio</i>	p.	34
<i>Trealosio</i>	p.	40
<i>Dolce? Anche troppo!</i>	p.	45
3) LATTE E PROTEINE	p.	57
<i>Le proteine</i>	p.	59
<i>Latte e panna</i>	p.	64
<i>Proteine del latte</i>	p.	71
<i>Yogurt</i>	p.	77
<i>Latte di riso, soia, avena</i>	p.	82
4) GRASSI E UOVA	p.	89
<i>Grassi, anzi no, meglio chiamarli lipidi</i>	p.	91
<i>I grassi del latte</i>	p.	98
<i>Uova in gelateria</i>	p.	101
5) STABILIZZANTI	p.	107
<i>Gli stabilizzanti nell'intimo</i>	p.	109

6)	CIOCCOLATO E DINTORNI	p. 123
	<i>Gelato al cioccolato</i>	p. 125
	<i>Sua maestà il cioccolato</i>	p. 130
	<i>I profumi del cioccolato</i>	p. 135
7)	FRUTTA, TÈ, CAFFÈ E...	p. 141
	<i>Naturale come la frutta</i>	p. 143
	<i>Le vitamine</i>	p. 148
	<i>Caffè, che buono</i>	p. 153
	<i>Il tè</i>	p. 158
8)	TECNICA DI GELATERIA	p. 165
	<i>Il congelamento della miscela gelato</i>	p. 167
	<i>Punto di congelamento</i>	p. 172
	<i>Abbattitore in gelateria</i>	p. 178
9)	DI TUTTO UN PO'	p. 183
	<i>Mappe mentali</i>	p. 185
	<i>Fame da lupi e sete da cammelli</i>	p. 190
	<i>Ma perchè ti piace così tanto?</i>	p. 194
	<i>Dipendenza dal gelato?</i>	p. 198
	<i>Dove aprire una gelateria</i>	p. 201
	<i>I costi di una gelateria</i>	p. 205
	<i>La scheda tecnica</i>	p. 210
10)	GELATI DAL GIAPPONE	p. 219
	<i>Paese che vai, gelato che trovi</i>	p. 221
	<i>Fagioli?</i>	p. 225
	<i>Kampai!</i>	p. 229
	<i>Aperti sesamo</i>	p. 234
	<i>Patate</i>	p. 237
	<i>Tofu, a tutta soya!</i>	p. 242
	CONCLUSIONI E RINGRAZIAMENTI	p. 249
	GELATO ALLA MALVA	p. 251
	CREDITI FOTOGRAFICI	p. 255