

3° Kapitel

Produktionstechniken

Die “Reifung”

Der “Reifungs”- Behälter

**ODER BESSER, DER BEHÄLTER ZUM AUFBEWAHREN DER MISCHUNGEN
FÜR DIE ZUKÜNFTIGE EISHERSTELLUNG**



DAS TYPISCHE HANDWERKLICHE ITALIENISCHE EIS



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

**In die deutsche Sprache übersetzt vom Meister
Renzo Fontanella von gelatomasters international**

DER VORRATSBEHÄLTER

ES IST ALSO DIE REIFUNG, DAS WAS AUCH DAS PASTEURISIERGERÄT HERVORRAGEND MACHT, ABER NICHT UMGEKEHRT.

DIE REIFEWANNE IST ABSOLUT NICHT DAS PASTEURISIERGERÄT

DAMIT WILL ICH SAGEN

... ES IST BESSER EINEN WEITERES PATEURISIERGERÄT ZU KAUFEN FÜR DIE EVENTUELLE AUFBEWAHRUNG DER SPEISEEISMIXE

BESSER EIN WEITERES PASTEURISIERGERÄT, ALS EINE REIFEWANNE

IM BEDARFSFALL WIRD DAS PASTEURISIERGERÄT, FALLS NOTWENDIG DIE EISMISCHUNGEN PASTEURISIEREN, DIE REIFEWANNE WIRD DIES AUF KEINEN FALL MACHEN.

PERSÖNLICHER RAT, ES SONST GEBRAUCHT KAUFEN ES GIBT SEHR VIELE UND ZU GUTEN PREISEN

WAS IST NUN DIE REIFUNG DES SPEISEEISMIXES

Nachdem der Pasteurisierungsprozess beendet ist, und wir bei plus 4°C angelangt sind, welche die Lagerungstemperatur ist.

Der Apparat beendet das Mischen und man entscheidet was zu tun ist: Entweder fahren wir mit der Eisproduktion fort, weil dringende Nachfrage besteht, oder falls wir denken das Eis später herzustellen, müssen wir den Eismix zur Reifung lagern.

Im ersten Fall können wir ruhig weiter arbeiten, weil in diesem Arbeitsabschnitt die Speiseeismischung homogen ist, bereit um in Speiseeis verwandelt zu werden.



copywriter, editor e copyeditor

In der Tat gibt es zu diesem Zeitpunkt kein Problem, es gibt keine Möglichkeit, daß sich die Produkte, welche die Mischung bilden, voneinander trennen.

Vorausgesetzt, man habe die Umsicht, die Mischung in dauerndem langsamen Umrühren zu halten, wenn man nach Bedarf die Mischung entnimmt, sonst könnte man absolut nicht daran denken auf kaltem Wege zu arbeiten.

Im zweiten Fall sind wir dazu gezwungen, die Mischung in Reifung zu halten, weil die Zutaten, mit der Zeit, die Neigung haben sich zu trennen, und die Bindemittel, Emulgatoren, die Geliermittel und die Stabilisationsmittel haben noch nicht ganz ihre Aufgabe verrichtet, speziell das Geliermittel, das nur in der kalten Phase bei langsamem diskontinuierlichem Umrühren wirkt.

WAS PASSIERT GENAU IN DIESER ZEIT

Das Wasser hat in der Erhitzungsphase alle trockenen Bestandteile aufgelöst, zum Beispiel den Zucker, nun sind alle eins geworden, aber wir wissen zum Beispiel wie schwierig es ist Wasser mit Öl zu mischen, wir können die Mischung sooft man will rühren, schütteln aber letztendlich trennen sich die beiden (Wasser und Öl).

Eine einfache Erklärung ist die, daß sich keine Bestandteile in der Struktur der beiden befinden, die zusammen passen und so



copywriter, editor e copyeditor

trennen sie sich, es ist so als ob eins rund und das andere rechteckig wäre.

Die Dickungsmittel (ein Beispiel: Guarkernpulver) haben die Aufgabe das Wasser dickflüssiger zu machen, sie beherrschen es und halten es fest, indem sie dem Wasser Körper geben, nun ist es dickflüssig, so der Struktur des Fettstoffes ähnlicher.

Bevor das Fett sich verfestigt, wirkt der Emulgator (ein Beispiel: die mono und diglyceride der Speisefettsäuren) oder das Sojalecithin, in der Zwischenfase der Annäherung zwischen dem Wasser und dem Fettstoff, und verbindet sie für eine bestimmte Zeit.

In diesem Zeitpunkt wirken die Stabilisierungsmittel (ein Beispiel: Johannisbrotkernmehl), die die Bindung stabilisieren.

Ein Gel-Bildner (ein Beispiel: Natriumalginat) bewirkt, daß sie sich nicht mehr trennen.

Damit dieser Vorgang vollständig aufs beste zu Ende geführt wird, benötigt man mindestens 4 Stunden: daher kommt es, daß man entscheidet die Mischungen, sei es die Weiße, die Gelbe oder die Schokolade, am Abend für den nächsten Morgen vorzubereiten. (8 bis 12 Stunden).

Während der Nacht arbeitet der Reifebehälter, Verzeihung, der Pasteurisierer