

Capítulo 1°

Técnicas de producción para un buen y estructurado helado

EL TIPICO HELADO(GELATO) ARTESANAL ITALIANO

Este manual esta realizado con el objetivo de ayudarlos y de ayudarnos a entender y concebir la "mejor" receta para producir de manera simple y eficaz nuestro helado.

El manual no propone ninguna formula mágica, pero presenta con esquema y razonamiento tecnico diversos métodos de elaboración.



copywriter, editor e copyeditor
gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

Traducido al idioma Español

por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional

**COMO SE PRODUCEN LOS HELADOS A LA BASE DE
LECHE, LAS CREMAS CON LECHE Y NATA,
LA FRUTA FRESCA (CON AGUA Y LECHE)
Y LOS SORBETES, AGUA Y FRUTA**

Para producir helado existen dos métodos de elaboración

1° SISTEMA: LA ELABORACIÓN EN FRÍO

Sencilla agitación en frío de los ingredientes, breve reposo y sucesiva congelación (mantecación) de la mezcla obtenida. Elaboración rápida, método generalmente utilizado para los helados de fruta, los sorbetes y los granizados.

Para los helados a la leche y a la crema o en aquellos donde se agrega leche o crema:
es necesario que los mismos sean ya pasteurizados.

LA LECHE PASTEURIZADA O UHT (ULTRA ALTA TEMPERATURA)

LA CREMA PASTEURIZADA “LA MAS FRESCA QUE HAYA”

LA YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA O EVENTUALMENTE AZUCARADO PARA SU CONSERVACIÓN

Luego, los ingredientes secos: el azúcar, la dextrosa, la glucosa la miel y también bases estabilizantes, prebalanceadas de:

gr 10, gr 50, gr 100, 150

para cada litro de leche, según la costumbre de cada uno y también, las pastas aromáticas del gusto deseado.

Sin embargo es necesario, absolutamente necesario en todos los casos una particular atención a la limpieza.

Lo mismo en cada fase de la elaboración para evitar el crecimiento de la carga microbiana durante la manipulación de los ingredientes.



LOS HUMANOS, SOMOS LOS PRIMEROS PORTADORES DE LOS GERMENES

2° SISTEMA:

ELABORACIÓN EN CALIENTE

**ALTAMENTE RECOMENDABLE, PARA UNA ESTRUCTURA
Y PARA UNA HIGIENE SEGURA Y ACERTADA**

O sea, la pasteurización de todos los ingredientes.

CALENTAMIENTO A 65°C.

DURANTE TREINTA MINUTOS

LLAMADA BAJA PASTEURIZACIÓN

CALENTAMIENTO A 85°C. (RECOMENDADA)

DURANTE UNOS POCOS SEGUNDOS

LLAMADA ALTA PASTEURIZACIÓN

SUCESIVO Y RAPIDO ENFRIAMIENTO A 4°C.

ELABORACION BACTERIOLOGICAMENTE INECEPIBLE

Sin riesgos, absolutamente indispensable cuando se utiliza huevo y sus derivados no pasteurizados.

LA PASTEURIZACIÓN ES OBLIGATORIA EN ALGUNOS PAÍSES DEL MUNDO

EN ITALIA ES FUERTEMENTE ACONSEJADA.

ESTAMOS OBLIGADOS POR LEGISLACIÓN HIGIENICO SANITARIA

HACCP(14 junio 1993) QUE DICE:

**“CADA PRODUCTO ALIMENTICIO ANTES DE SER PUESTO A LA
VENTA DEB SER ADECADAMENTE SANITIZADO”**

Por lo tanto, debemos mantener baja la carga microbiana en la masa del producto



EL MODO MAS UTILIZADO ES SOMETER A LA MEZCLA A UN TRATAMIENTO TERMICO LLAMADO:

PASTEURIZACION

LOUIS PASTEUR

BIOLOGO Y QUIMICO FRANCES (1822-1895)

De aquí, el nombre dado a la maquina que procesa el método de abatimiento de la flora bacteriana.

La baja pasteurización según muchos maestros heladeros es aconsejada, cuando se está seguro de la calidad microbiológica de los ingredientes que se utilizarán.

Y también para una particular elección organoléptica, de modo especial cuando se desea producir "fiordipanna o fiordilatte"

COMO UN SABOR EN SI MISMO O COMO OPTIMA "BASE" PARA TODOS LOS VARIEGATOS

La diferencia de denominacion está determinada por el altísimo porcentaje de materia grasa aportada por la nata.

En este caso la leche y la nata, tan delicados en su sabor, no sufren la negativa "cocción" y no caramelizará la:

LACTOSA, AZUCAR DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS

Cuando hay disponible un pasteurizador, esto nos permitirá una suficiente cantidad de mezcla base de reserva para transformar en helado cuando sea necesario varias recetas:



... a la base de leche y de crema, para todos los gustos clásicos de la gastronomía dulce, se pueden ver: Tiramisú, Sabayon, Vainilla, Sopa inglesa, Flan etc...

Y también, los frutos que nacen bajo una cascara, llamados comunemente secos: Avellana, Pistacho, Nuez, Chocolate(Cacao).

PARA PRODUCIR HELADO, DEBEMOS ELEGIR:

- 1° el sabor del helados que se desea producir.
- 2° Dosificar desde el pasteurizador la cantidad de mezcla que se necesita en función de la productora de helados, y de la vasqueta que tenemos en la vitrina de exposición.
- 3° Y luego agregar la cantidad de la pasta aromática deseada.
- 4° Eventuales correcciones, tales como agregado de azúcar y nata para que no se "derrita" y o "endurezca" el helado terminado.
- 5° Agitar manualmente, con un batidor de acero inox o mecánicamente con un "mixer" de inmersión.
- 6° por último la congelación, la extracción y la disposición en nuestro precioso punto de venta:

LA VITRINA O EL BANCO A "POZZETTI" (CONSERVADORA)



Traducido al idioma Español
por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional