

Capítulo 3°

Técnicas de producción

LA “MADURACION”

LA TINA DE “MADURACION”

**O MEJOR LLAMADO TINA PARA EL MANTENIMIENTO DE LA MEZCLA
PARA UNA POSTERIOR CONGELACION DEL HELADO**



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor
gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.info - www.gelatomasters.it

Traducido al idioma Español

por el maestro Eduardo Zacaria de gelatomasters internacional

LA TINA DE MANTENIMIENTO

**ES POR LO TANTO LA MADURACION, QUE TAMBIEN PUEDE
REALIZAR EL PASTEURIZADOR PERO NO AL CONTRARIO.**

**DE NINGUNA MANERA LA TINA DE MADURACION
ES UN PASTEURIZADOR**

**CON ESTO, QUIERO DECIR QUE MEJOR ADQUIRIR OTRO
PASTEURIZADOR PARA UN EVENTUAL MANTENIMIENTO DE LA
MEZCLA ANTES QUE UNA TINA DE MADURACION**

**EN ALGUN MOMENTO EL PASTEURIZADOR, SI SURGE LA NECESIDAD
ME PASTEURIZARA LA MEZCLA**

LA TINA DE MADURACION NO LO PUEDE HACER

**CONSEJO PERSONAL, SI SE DESEA COMPRARLO, SOLO USADO,
EXISTEN MUCHISIMOS Y A UN BUEN PRECIO**

QUE SIGNIFICA LA MADURACION DE LA MEZCLA

Finalizado todo el proceso de pasteurización y hemos alcanzado a los **4°C**(grados centígrados), que es la temperatura de mantenimiento de la mezcla

La máquina finaliza la agitación, y se decide que hacer:

o procedemos inmediatamente a la producción del helado, por un urgente requerimiento, o bien, pensamos producir el helado más tarde, debemos mantener la mezcla en maduración.

En el primer caso podemos tranquilamente proceder porque en esta fase la mezcla es homogénea, lista para ser transformada en helado.

De hecho en este momento no hay ningún problema, no existe ninguna posibilidad que los componentes de la mezcla para hacer el helado se separen unos de otros.

Por esto se tiene el cuidado de tener la mezcla en continuo movimiento, y proceder a extraer la mezcla según la necesidad, de otra manera sería imposible trabajar en frío.

En el segundo caso estamos obligados a mantener la mezcla en maduración porque lo ingrediente, luego de un tiempo tienden a:



separarse, y los espesantes, emulsionantes, gelificantes y los estabilizantes, aún no han cumplido su cometido, en modo particular el gelificante, que trabaja solo en la fase fría, bajo una agitación lenta e intermitente.

QUE SUCEDE PRECISAMENTE EN ESTE PROCESO

El agua en la fase de calentamiento ha solubilizado todos los ingredientes secos, por ejemplo el azúcar, ahora son una sola cosa, pero todos sabemos, por ejemplo, cuan difícil es mezclar el agua con el aceite, podemos agitar cuanto querramos pero al final los dos (el agua y el aceite) se separan.

Una explicación muy simple; en la estructura de ambos no existen componente afines y por ello se separan, es como si uno fuese redondo y el otro cuadrado.

Los espesantes(un ejemplo: la harina de Guar) tienen la función de transformar el agua, dejándola más densa, la controlan y la atrapan, dándole "cuerpo" al agua, para lograr una densidad más similar a la de la materia grasa.

Antes de que la grasa se solidifique , el emulsionante (un ejemplo: mono y digliceridos del ácido graso alimentario) trabaja en la interfase de acercamiento que existe entre la materia grasa y el agua y los une en un tiempo determinado.

En este momento entran en acción los estabilizantes(un ejemplo:





harina de semillas de algarrobo) que nos estabilizan los dos componentes.

El gelificante(un ejemplo: alginato di sodio), logra sostenerlos unidos en el tiempo.

Para hacer esto, que el trabajo se lleve a cabo de manera óptima, necesitamos al menos cuatro horas:

por esto se decide preparar la mezclas, blanca, amarilla o de chocolate, de la noche para la mañana siguiente (**8-12 horas**).

Durante la noche; pido disculpas, el pasteurizador trabaja.



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