



Maestri Gelatieri
by Pino Scaringella & co.

l'arte del gelato artigianale italiano

Capítulo 9°

Técnicas de producción

LAS MAQUINARIAS PARA LA PRODUCCION DE HELADO

LA MANTECACION

**DE LAS MEZCLAS PARA LA PRODUCCION DEL HELADO
CON LA MAQUINA "SOFTICE" (HELADO SUAVE)**

"MANTECADORA" PARA HELADO SOFT(SUAVE) ICE (HELADO)



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

© 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

Figura 1



www.frigomat.com



Figura 2

En el capítulo precedente, el nº 8 hemos hablado sobre los freezer continuos, bien la máquina soft, son pequeños "freezer continuos" tiene el mismo concepto, aún más, podemos decir que han sido inspirados en ellos.

La maquina para la producción de helado suave, de aquí su nombre "**SOFTICE**" tiene en la parte superior un recipiente:

también dos o tres, dependiendo de la capacidad y del modelo de la máquina, el mismo es refrigerado y allí se coloca la mezcla en estado líquido:

para su mantenimiento y su posterior elaboración

La mezcla fría a 4 °C, cae (por gravedad) o con la ayuda de una bomba a pistón descenderá hasta llenar los cilindros de mantecación ubicados debajo de los recipientes de mantenimiento.

El cilindro está dispuesto horizontalmente y es de acero, largo de al menos treinta centímetros, naturalmente que depende de la capacidad de la máquina.

En el interior un agitador de acero o de material plástico (Delrin), tan largo como el cilindro mismo, con forma de tornillo sin fin y con cuchillas "rascantes", despejará la mezcla congelada de la paredes, la mezclará y así la mezcla se mantecará.

Al accionar, de arriba hacia abajo la palanca o las palancas ubicadas en el frente de la máquina se abrirá la canilla de salida del helado.

El helado saldrá en función de la necesidad de venta, de forma continua o discontinua, y a medida que el helado listo es servido para la degustación, la mezcla del contenedor superior alimenta nuevamente el cilindro de mantecación y así sucesivamente (de veras como un freezer).



Las versiones más profesionales, tienen tres canillas, dos para sabores independientes, ejemplo: Vainilla y Chocolate, y el tercero la mezcla de ambos sabores.

Están montadas sobre ruedas, permitiendo el movimiento de la máquina también al exterior del negocio para atraer la atención del consumidor.

También las hay de mesa para ser apoyadas sobre el banco de servicio, produce solo un sabor, utilizadas para helados simples o para el helado de Yogurt:

SERVIDO AL NATURAL O CON TOQUES DE FRUTA FRESCA

En algunos modelos la mezcla debe ser pasteurizada a parte, en otros, más modernos, oprimiendo un botón la mezcla, en recipiente de mantenimiento es pasteurizada a **65°C** y mantenida a esta temperatura por media hora y luego refrigerada rápidamente hasta a **4°C** y entonces mantenida a esta temperatura para el servicio.

**OBVIAMENTE, QUE LUEGO DE LAS MARATONICAS 72 HS
SI NO SE HA VENDIDO NADA, LA MEZCLA:
COMO EL PESCADO, DESPUES DE 3 DIAS APESTA**

El rendimiento de aire incorporado depende de lo que desea el operador, de todas maneras un buen helado contiene entre un **40%** y un **60%** máximo.





Si se desea incorporar más aire, la maquina lo permite, según el modelo.

Las máquinas provistas de bombas, independientemente del aire producen un helado más apetecible: sedoso, compacto, seco.

Las máquinas que aparecen al inicio del capítulo, son:

FIGURA n°1 (Frigomat)

2 cubas de mantenimiento de 16-17 kg de mezcla (15 litros)
2 cilindros de congelamiento para contener aprox 7 litros de helado para el servicio continuo

500 conos servidos por hora: cono d 70 gr(100 cc)

35 kg de producción horaria

8 conos por minuto 10 segundos por cono servido

Existe una algo más pequeña, 40% menos de producción por hora, sobre ruedas, o bien de mesa como la de la:

FIGURA n°2 (Frigomat)

2 cubas para el mantenimiento de 6,5 kg de mezcla (6 litros)
2 cilindros de congelamiento para contener 3 litros de helado para el servicio continuo

280 conos servido por hora: cono de 70 gr(100 cc)

20 kg de producción horaria

4-5 conos por minuto 10 segundos por cono servido





Además de la sociedad mencionada;

Frigomat, Milano, sede operativa via 1°Maggio- Guardamiglio
26862 Lodi Tel +39 0377415011 Fax +39 0377451079

**la producción y la distribución de maquinas soft
en el mercado local e internacional son renombradas**

Taylor, 750 N. Blackhawk Blvd. Rockton, IL 61072 Stati Uniti
Tel+18156248333 Fax: +18156248000, www.taylor-company.com

Carpigiani-Coldelite, 40011 Anzola dell' Emilia(Bologna) via Emilia n° 45,
Tel: +390516505111 Fax: +39051732178, www.carpigiani.com
Tel +390516505310 Fax: +390516505311, www.coldelite.it



Según el modelo, estas máquinas, pueden producir desde **100** a **500** conos por hora, muy importante que sean "Veloces".

Lo que quiero decir con esto: que el tiempo de servicio entre un cono y otro sea rápido, debido a que el producto servido (el helado), es un producto que se compra por impulso.

Para producir un buen helado (siempre claro esta!!, también con la máquina soft) para este tipo de máquinas se necesita una mezcla un poco más rica de materia grasa aunque algo menos de azúcar, y por lo tanto también de poder anticongelante.

Los valores nutricionales, según mi punto de vista deben ser: **18%** de azúcares, PAC **26%** Y seco total **39%-40%** para el "Fior di Panna" ("Vainilla blanca", "Americana").

Y un **20%** de azúcares, el PAC **28,5%** y seco total **41%-42%** para el Chocolate, mientras que un **10% de grasa**, para ambos, Fior di Panna y Chocolate, que junto al Limón y la Fresa son los sabores más requeridos, no solamente en Italia.

Como sabor simple, el helado de Yogurt.

Fior di Panna y Chocolate: en **amarillo** utilizando un base estabilizante **100 gr** (**7%** del producto terminado).

En **verde** utilizando una base **50 gr** (**3,5%** del producto terminado):



Fiordi Panna*

Cioccolato*

Ingredientes	Cantidad	Ingredientes	Cantidad
Leche entera	5600	Leche entera	5700
Nata	1800	Nata	1400
Glucosa 30 de	200	Glucosa 30 de	█
Dextrosa	100	Dextrosa	200
Azúcar	1500	Azúcar	1500
Pasta Aromática	█	Cacao 22-24	500
BASE 100	700	BASE 100*	700
Totale	10000	Totale	10000

Fiordi Panna*

Cioccolato*

Ingredientes	Cantidad	Ingredientes	Cantidad
Leche entera	5450	Leche entera	5450
Nata	2150	Nata	1850
Glucosa 30 de	300	Glucosa 30 de	█
Azúcar	1500	Azúcar	1500
Leche deshidratada	130	Leche deshidratada	█
Dextrosa	120	Dextrosa	350
Pasta Aromática	0	Cacao 22-24	500
BASE 50*	350	BASE 50*	350
Totale	10000	Totale	10000

El Cacao, 50 gr por kg de mezcla (5% del producto terminado).
 Por otra parte, si no quiere complicarse la vida, varias empresas que producen semielaborados para heladería, ofrecen un producto ya completo, con todo lo necesario: en un bolsa al que solo deben agregar el líquido: agua o leche.



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