

Capitolo 1°

Tecniche di produzione per un buon e strutturato Gelato

IL TIPICO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO

Questo manuale è realizzato con lo scopo di aiutarvi e ad aiutarci a capire ed a concepire la "migliore" ricetta per produrre in modo semplice ed efficace il nostro gelato:

Il manuale non propone alcuna formula magica, ma presenta con schema e ragionamento tecnico diversi metodi di lavorazione.

COME SI PRODUCONO I GELATI A BASE DI LATTE

LE CREME CON LATTE E PANNA

LA FRUTTA FRESCA: CON ACQUA E LATTE

ED I SORBETTI, ACQUA E FRUTTA



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

Per produrre gelato esistono due metodi di lavorazione

1° SISTEMA: LA LAVORAZIONE A FREDDO

Semplice miscelazione a freddo degli ingredienti, breve riposo e successiva mantecazione della miscela ottenuta.

Lavorazione rapida, metodo generalmente utilizzato per i gelati di frutta, i sorbetti e le granite.

Per i gelati al latte o alla crema di latte o la dove c'è l'aggiunta di latte e panna, è conveniente che gli stessi siano già pastorizzati.

IL LATTE PASTORIZZATO O UHT (ULTRA ALTA TEMPERATURA)

LA PANNA PASTORIZZATA “ LA PIÙ FRESCA CHE C'È”

IL TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO,

ED EVENTUALMENTE ZUCCHERATO PER LA CONSERVAZIONE

Poi, le parti secche: lo zucchero, il destrosio, il glucosio, il miele e ancora le basi stabilizzanti, prebilanciate da:

gr 10, gr 50, gr 100, 150

la grammatura della base è consigliata per ogni litro di latte, le paste aromatiche del gusto desiderato secondo l'uso e consuetudine.

Comunque e necessario, assolutamente necessario e in tutti i casi una particolare attenzione alla pulizia.

Questo in ogni fase della lavorazione per evitare di trasmettere carica microbica durante la manipolazione degli ingredienti.

NOI UMANI, SIAMO I PRIMI VEICOLANTI DEL GERME



copywriter, editor e copyeditor

2° SISTEMA: LAVORAZIONE A CALDO

**SENTITAMENTE CONSIGLIATA, PER BONTÀ STRUTTURALE
E PER IGIENE SICURA ED ACCERTATA**

OVVERO, LA PASTORIZZAZIONE DI TUTTI GLI INGREDIENTI

**RISCALDAMENTO SINO A 65°C
CON FERMATA, PER TRENTA MINUTI
DETTA DI BASSA PASTORIZZAZIONE**

OPPURE, STRETTAMENTE CONSIGLIATA

**RISCALDAMENTO SINO A 85°C, FERMATA PER POCHI SECONDI
DETTA DI ALTA PASTORIZZAZIONE**

SUCCESSIVO E RAPIDO RAFFREDDAMENTO A PIÙ 4°C

LAVORAZIONE BATTERIOLOGICAMENTE INECCEPIBILE

senza rischi, assolutamente indispensabile quando si utilizza
uovo e i suoi derivati non precedentemente pastorizzati.

**LA PASTORIZZAZIONE E' OBBLIGATORIA IN ALCUNI
PAESI DEL MONDO**

IN ITALIA E SENTITAMENTE CONSIGLIATA.

**SIAMO OBBLIGATI PER LEGISLAZIONE IGIENICO SANITARIA
HACCP(14 giugno 1993) CHE DICE:**

**“OGNI PRODOTTO ALIMENTARE PRIMA DI ESSERE POSTO IN
VENDITA DEVE ESSERE ADEGUATAMENTE SANIFICATO”**

dunque, dobbiamo tenere bassa la presenza batteriologica all' interno
della massa prodotta.



copywriter, editor e copyeditor

**II MODO PIÙ USATO, È ELABORARE LA MISCELA DI INGREDIENTI
CON UN TRATTAMENTO TERMICO DETTO APPUNTO DI:**

PASTORIZZAZIONE

DA LOUIS PASTEUR

BIOLOGO E CHIMICO FRANCESE (1822-1895)

Da qui, il nome dato alla macchina che processa il metodo di abbattimento della flora batterica.

La bassa pastorizzazione a detta di molti maestri gelatieri è consigliata, quando si è certi della bontà degli ingredienti che si useranno, e anche per una precisa scelta organolettica, in modo particolare quando si deciderà di produrre il:

FIOR DI LATTE O IL FIOR DI PANNA

BUONO COME GUSTO A SE STANTE E OTTIMA "BASE"

PER TUTTI I VARIEGATI E LA STRACCIATELLA

La differenza di denominazione qui in Italia è strettamente dialettale, tecnicamente è determinata dalla quantità di panna in rapporto al latte e dunque un gelato più ricco di tenore di grasso dato dalla quantità di panna e con più sapore. In questo caso il latte e la panna così delicati nel loro sapore non subiscono la negativa "scottatura" e di conseguenza non caramellizzano il lattosio:

LATTOSIO: ZUCCHERO DEL LATTE E DEI SUOI DERIVATI



copywriter, editor e copyeditor

Quando si ha la disponibilità di un pastorizzatore, non solo si sarà certi della sanificazione della miscela, ma questo ci permetterà di avere una consistente scorta di miscela di base da trasformare in gelato finito, quando necessario.

Diverse ricette alternative, di gelati a base di latte e panna per tutti i gusti classici della gastronomia dolciaria, vedi:

TIRAMISÙ, ZABAIONE, VANIGLIA, ZUPPA INGLESE ecc...

E, tutti i frutti che nascono sotto guscio, detti comunemente secchi: **NOCCIOLA, PISTACCHIO, NOCE, CIOCCOLATO(CACAO), ecc...**

PER PRODURRE IL GELATO, DOBBIAMO SCEGLIERE:

- 1° il gusto del gelato che si desidera proporre e dunque la pasta aromatica adatta, poi...
- 2° prelevare dal pastorizzatore la quantità di miscela che è necessaria in funzione del mantecatore e delle vaschette che abbiamo in vetrina di esposizione.
- 3° aggiungere la pasta aromatica in quantità desiderata.
- 4° eventuali correzioni, come aggiunte di zuccheri e panna per "crolli" ed od "indurimenti" del gelato prodotto finito.
- 5° miscelare manualmente, con una frusta in acciaio o meccanicamente con un frullatore ad immersione.
- 6° a seguire la mantecazione, l'estrazione e il posizionamento nel nostro prezioso punto di vendita:

LA VETRINA O IL BANCO A POZZETTI



copywriter, editor e copyeditor

