

Capitolo 3°

Tecniche di produzione

LA “MATURAZIONE”

IL TINO DI “MATURAZIONE”

**O ANCOR MEGLIO IL TINO PER IL MANTENIMENTO DELLE MISCELE
PER LA FUTURA MANTECAZIONE DEL GELATO**



IL TIPICO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

IL TINO DI MANTENIMENTO

E DUNQUE LA MATURAZIONE, COSA CHE FA' BENISSIMO ANCHE IL PASTORIZZATORE MA NON IL CONTRARIO.

**IL TINO MATURATORE NON È ASSOLUTAMENTE IL PASTORIZZATORE
CON QUESTO, INTENDO DIRE**

**... CHE È MEGLIO COMPERARSI UN' ALTRO PASTORIZZATORE
PER L'EVENTUALE MANTENIMENTO DELLE MISCELE .**

**MEGLIO UN ALTRO PASTORIZZATORE PIUTTOSTO CHE UN TINO
ALL'OCCASIONE IL PASTORIZZATORE, SE NE AVRÒ BISOGNO MI
PASTORIZZERÀ LE MISCELE, IL TINO ASSOLUTAMENTE NON LO FÀ
CONSIGLIO DEL TUTTO PERSONALE, ALTRIMENTI COMPRARLO SOLO
USATO, C'È NE SONO MOLTISSIMI E A BUON PREZZO**

CHE COSA È LA MATURAZIONE DELLA MISCELA

Finito tutto il processo di pastorizzazione e siamo arrivati a più 4°C (gradi centigradi), che è la temperatura di mantenimento.

La macchina termina la mescolazione, e si decide il da farsi:
o procediamo immediatamente nella produzione del gelato perché ve ne è urgente richiesta, oppure, se pensiamo di produrre il gelato in un secondo momento dovremmo mantenere la miscela in maturazione.

Nel primo caso possiamo tranquillamente procedere perché in questa fase la miscela per il gelato è omogenea, pronta ad essere trasformata in gelato.



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

Infatti in questo momento non c'è nessun problema, non c'è nessuna possibilità che i prodotti componenti la miscela per fare il gelato, si separino tra di loro.

Purchè si abbia l'accortezza di tenere la miscela in continua e lenta movimentazione, e procedere al prelievo della miscela secondo il fabbisogno, altrimenti se così non fosse non si potrebbe assolutamente pensare di lavorare a freddo.

Nel secondo caso siamo obbligati a mantenere la miscela in maturazione poiché gli ingredienti, nel tempo tendono a separarsi, e gli addensanti gli emulsionanti, i gelificanti e gli stabilizzanti, ancora non hanno adempiuto completamente al loro compito, in modo particolare il gelificante, che agisce solo nella fase fredda, sotto lenta movimentazione, e intermittente.

CHE COSA AVVIENE DI PRECISO IN QUESTO TEMPO

L'acqua nella fase di riscaldamento ha solubilizzato tutte le parti secche, ad esempio lo zucchero, ora sono un tutt'uno, ma tutti sappiamo per esempio come sia difficile mescolare l'acqua insieme all'olio, possiamo agitare la miscela quanto si vuole ma alla fine i due (l'acqua e l'olio) si separeranno.

Una spiegazione molto semplice; nella struttura dei due corpi non esistono componenti affini e per questo si separano, è come se uno fosse rotondo e l'altro quadrato.



copywriter, editor e copyeditor

Gli addensanti (un esempio: farina di semi di guar) hanno il compito di rendere più densa l'acqua, la controllano e la trattengono, dando "corpo" all'acqua, ora come densità è più vicina al corpo della materia grassa.

Prima che il grasso si solidifichi, l'emulsionante (un esempio: mono e digliceridi dell'acido grasso alimentare) o la lecitina di soia agisce nella interfase di avvicinamento che corre tra la materia grassa e l'acqua e li unisce in un tempo determinato.

A questo punto agiscono gli stabilizzanti (un esempio: farina di semi di carruba) che ne stabilizzano il rapporto.

Il gelificante (un esempio: alginato di sodio), fa in modo che non si separino più.

Per fare sì, che il lavoro sia totalmente portato a termine in maniera ottimale, servono almeno quattro ore:

ecco perché si decide di preparare le miscele, bianca, gialla o al cioccolato che sia, la sera per il mattino successivo (8-12 ore).

Durante la notte il tino; chiedo scusa, il pastorizzatore lavora.



copywriter, editor e copyeditor