

Capitolo 6°

I MACCHINARI PER LA PRODUZIONE DEL GELATO

IL MANTECATORE COMBINATO

DA SOLO: MISCELA, CUOCE, PASTORIZZA E MANTECA

**UTILE STRUMENTO PER LA PRODUZIONE DEL
TIPICO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO**



© copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it



Vi sono in commercio, vari tipi di macchinari per produrre gelato c'è il sistema che prevede l'utilizzo del:

PASTORIZZATORE e del **MANTECATORE**
e c'è **IL SISTEMA COSIDDETTO COMBINATO**

NEL PRIMO CASO, SI UTILIZZANO DUE MACCHINE

NEL SECONDO CASO UNA SOLA

MA, ENTRIAMO NEL VIVO È VALUTIAMO QUESTE 2 REALTÀ

Il Pastorizzatore è simile ad una grossa pentola, se ne possono trovare di varie capacità, però, tutti hanno la stessa funzione. In altre parole, riscaldare, agitando, gli ingredienti che sono stati inseriti: latte, panna, uova, zuccheri ecc... portandoli a temperature e per tempi diversi.

Metodologia che serve a sanificare, in pratica a pastorizzare gli ingredienti che compongono la miscela.

Il ciclo completo (riscaldamento più il raffreddamento) dura di solito un'ora e 45 minuti, ed è importantissimo che il raffreddamento della miscela, avvenga nel più breve tempo possibile, così da evitare o per lo meno rallentare la formazione di nuova carica batterica.

NEL NON MOLTO LONTANO 1974 (AD OGGI 2008 SONO 34 ANNI)
NASCE IN VICENZA IL PRIMO MANTECATORE COMBINATO

Una macchina per produrre gelato come molte altre, ma ...



copywriter, editor e copyeditor



...con il cilindro di mantecazione di una ventina di centimetri più basso in rapporto all' altezza media di tutti i Mantecatori che sono in commercio e nello spazio lasciato vuoto una camera di riscaldamento proporzionata al cilindro di mantecazione.

**CILINDRO UTILE PER PRODURRE LA QUANTITÀ DI GELATO
DESIDERATA SIA IN COTTURA, CHE IN MANTECAZIONE**

ALLO STATO LIQUIDO NELLA PARTE SUPERIORE

**E GELATO IN MANTECAZIONE E MANTECATO NELLA PARTE
SOTTOSTANTE (IN VOLUME, CON ARIA INCORPORATA)**

**LA GIUSTA QUANTITÀ PER VASCHE DA ESPORRE IN VETRINA O
CONTENITORI A FORMA CILINDRICA PER BANCHI A POZZETTO**

**CONTENITORI DA: 5 LITRI, 7,5 LITRI, 10 LITRI, O DA 15 LITRI
O ANCORA 2 VASCHE DA 7,5, O 3 DA 5 LITRI, O 1 DA 15 LITRI
E INFINE DA 20 LITRI, PER 4 VASCHE DA 5 LITRI, O 3 DA 7,5 LITRI,
O 2 DA 10 LITRI (COME USANO IN ARGENTINA)**

Una macchina rivoluzionaria che mantenendo elevata la qualità del gelato prodotto, garantisce la assoluta igienizzazione della miscela durante il processo di pastorizzazione.

COME GIÀ DETTO, SOLA: MISCELA, PASTORIZZA E MANTECA.

Una alternativa al sistema classico di produzione del gelato, un intero laboratorio in una sola macchina.

POCO MENO O POCO PIÙ DI UN METRO QUADRATO

La miscelazione, il riscaldamento e la conseguente sanificazione nella parte superiore, travaso dalla parte...



copywriter, editor e copyeditor



superiore alla parte inferiore attraverso un condotto (interno od esterno) continuamente sanificato.

Discesa della miscela nel vano di mantecazione con conseguente pastorizzazione, ed infine la produzione del gelato secondo desiderio.

DIECI MINUTI E IL GELATO È IN VETRINA DI SERVIZIO

Una valvola di chiusura/apertura, separa i due cilindri pertanto è possibile lavorare contemporaneamente riducendo i tempi di produzione, permettendo così una produzione a ciclo continuo: **I TEMPI MORTI NON ESISTONO PIÙ**

Con il sistema di lavorazione del **MANTECATORE COMBINATO** è stata eliminata la fase di maturazione, grazie al movimento continuo della miscela sia in fase di riscaldamento che nella fase di raffreddamento, mai un attimo ferma e pertanto tutti gli ingredienti sono solubilizzati e ben omogenei nella massa, non c'è nessuna possibilità che si separino, grazie anche alla grande differenza termica generata dalle diverse temperature. **LA QUALITÀ DEL GELATO**

RISPETTO AL SISTEMA TRADIZIONALE RIMANE INVARIATA

Un controllo di microscopia, in maniera altamente qualificante e con metodo elettronico, ha analizzato e testato due campioni: uno fatto con metodologia tradizionale e uno fatto con la metodologia del mantecatore combinato, ma con la stessa ingredientistica.



copywriter, editor e copyeditor



NON HANNO RILEVATO DIFFORMITÀ DI RILIEVO

Altrimenti non si potrebbe pensare di "lavorare a freddo" come volte accade, innanzi tutto per il gelato al frutto fresco e altrettante volte accade per il gelato a base di latte.

UNA COSA DEVE ESSERE BEN CHIARA

IL MANTECATORE COMBINATO NON ESCLUDE IL CLASSICO PASTORIZZATORE, ASSOLUTAMENTE NO!

Il mantecatore combinato può è deve essere complementare al pastORIZZATORE, in coppia rendono il laboratorio più completo e flessibile in funzione della stagionalità che non sempre è alta, rimane un magnifico mantecatore, con in più una vasca superiore che permetterà di cuocere le miscele con particolare e personale ricetta, utilissimo all'inizio e fine stagione, per le prove tecniche e prima di dare vita a grandi quantità in pastORIZZATORE.

Il **MANTECATORE COMBINATO**, è una macchina completa, in realtà la fusione di due macchine:

il MANTECATORE e il PASTORIZZATORE

La parte che manteca è uguale a tutti i mantecatori e il pastORIZZATORE, che si trova incorporato nella parte alta della macchina è quel qualcosa in più che lo rende utile, utilissimo e diverso; a mio parere il **MANTECATORE COMBINATO** dovrebbe essere presente in ogni laboratorio !



copywriter, editor e copyeditor



Ora vediamo perché il gelatiere dovrebbe scegliere di comprare il **MANTECATORE COMBINATO**, quando invece, il mercato, da sempre, riconosce come metodo di produzione, il sistema classico, composto in pratica da mantecatore e pastorizzatore separati.

1°) PROBLEMI LEGATI ALLO SPAZIO: sapendo che con una sola macchina posso occupare la metà del posto che occuperei con due, e sapendo quello che costano i metri quadrati, sceglierò la soluzione che mi permetterà di ottenere un beneficio economico, dall'economia dello spazio.

2°) PROBLEMI DI CONSUMI: non è il caso dilungarsi troppo su questo aspetto, ma a ben riflettere è inutile accendere un impianto di pastorizzazione e di mantenimento delle miscele, quando si è all'inizio o alla fine della stagione, e di conseguenza non c'è la convenienza per farlo funzionare.

3°) PROBLEMI DI STRUTTURA DEL GELATO: ho voluto tenere per ultimo questo aspetto, perché secondo il mio punto di vista, è il più importante, infatti, anche se avesse solo questo aspetto di positivo, lo si dovrebbe prendere in considerazione comunque. Ogni ricetta, avrebbe la sua storia; pur avendo, tutte le ricette che produrremo con le stesse caratteristiche, ecco che la Nocciola, non sarà più così dura...



copywriter, editor e copyeditor



da non poter spatolare sul cono... e lo Zabaione non lo dovremo servire solo in coppetta, tutto ciò, per avere avuto la possibilità di creare ogni ricetta a se stante, è un po' quello che faceva il nonno, in pratica cuoceva sulla pentola tutte le varie e singole miscele, e poi, produceva il gelato.

Si, è vero, una volta si producevano solamente sei gusti, i tempi erano diversi, il gelato era riconosciuto come un premio, e di solito si vendeva solamente alla domenica, davanti alla chiesa o al patronato.

Ora, per fortuna, non è più così; il gelato è entrato a fare parte della dieta di tutti i giorni, il potere di acquisto da parte di tutti è notevolmente aumentato, è aumentati sono anche i gusti, il consumatore non si accontenta più del solo gelato, lo vuole condito con salse, macedonia, panna montata e la nuova tecnologia è qui per questo, cioè per fornire al gelatiere il mezzo più idoneo, per poter soddisfare le varie richieste dei clienti.

Ecco che il **MANTECATORE COMBINATO** serve per produrre oltre al gelato, anche le salse o i vari topping utili per variegare le coppe di gelato, oppure la frutta pochée, o ancora la crema pasticcera, per riempire i croissant, oppure ancora i cioccolatini, le gelatine e tanto altro ancora.

Comunque come già detto ed è bene ricordarlo...



copywriter, editor e copyeditor



... il Mantecatore Combinato non esclude il Pastorizzatore.

il **MANTECATORE COMBINATO È UN MANTECATORE** con molte possibilità in più, può è deve essere complementare al pastorizzatore, in coppia rendono il laboratorio più completo.

SIAMO IN ALTA STAGIONE

Con il pastorizzatore, produrremo una classica **MISCELA BASE-BIANCA** standardizzata. Poi attingeremo dal pastorizzatore una frazione di miscela, in funzione della parte sottostante che manteca cioè il **MANTECATORE** e aggiungeremo la Pasta dal sapore desiderato, Nocciola, Tiramisù, Noce ecc; eventualmente si aggiungerà panna e zucchero per ristabilire i valori strutturali desiderati e... ora produrre, e tanto:

La parte del **MANTECATORE COMBINATO CHE SCALDA**, nella stagione "calda" e intendo dire in tutti i sensi, la adopereremo per fare delle specialità: **LO ZABAIONE** secondo l'uso antico (Zucchero, Tuorli d' Uovo e del buon vino Marsala), o un buon **CIOCCOLATO FONDENTE** (Cacao e Copertura). O ancora una buona **GIANDUJA** di scuola tutta Piemontese (Cacao e Nocciola), e perché no, un buon gelato al **CAFFÈ ESPRESSO NATURALE** (caffè espresso e null' altro, tazzina su tazzina).

La scelta dell'attrezzatura e delle macchine si basa su tre punti Fondamentali: la qualità, la funzionalità e il servizio di supporto tecnico che il produttore, attraverso i loro distributori danno al cliente utilizzatore.



copywriter, editor e copyeditor



I migliori produttori? sempre molto difficile consigliare, ma visto l'importanza dell' oggetto/soggetto qui di seguito un mini elenco dei produttori-distributori più presenti sul mercato interno ed internazionale, rigorosamente in ordine alfabetico:

BRAVO Via della Tecnica, 5 36075 Montecchio Maggiore (Vicenza) Italy Tel. +390444.707700

CARPIGIANI Via Emilia 45, 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) Italy Tel. Tel.+390516505111

COLDELITE Via Emilia 45, 40011 Anzola dell'Emilia (Bologna) Italy Tel. Tel.+390516505310

FRIGOMAT Via 1° Maggio 45, 26862 Guardamiglio (Lodi) Italy Tel. Tel.+390377415011

TECHNOGEL Via Boschetti 51, 24050 Grassobbio (Bergamo) Italy Tel. Tel.+390354522062

TELME Via Sandro Pertini 10, 26845 Codogno (Lodi) Italy Tel. +39.0377.466660



copywriter, editor e copyeditor

ZABAIONE REALE



TUORLO_{D'UOVO} gr. 1000--500--750

ZUCCHERO gr. 1200--600--900

UNIRE A SECCO E CUOCERE A 85°C. POI, AGGIUNGERE:

VINO_{MARSALA SECCO} gr. 1000--500--750

E... ANCORA,

LATTE INTERO gr. 3500-1750-2625

PANNA gr. 600--300--450

GLUCOSIO_{30DE} gr. 200--100--150

LATTE POLVERE 1% gr. 220--110--165

BASE 50 gr. 280--140--210

COMPLETARE LA PASTORIZZAZIONE A 85°C.

TOTALE kg. -8----4----6

Dolcezza relativa (18,2%), Zuccheri 19%, Grassi 8%, Magri 10%

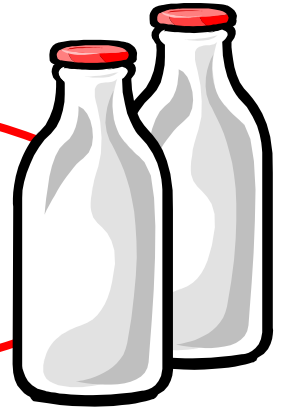
Residuo secco 40%, Potere anticongelante 26%, Pastorizzare a 85°C

Mantecare a -9-10°C Porre in vetrina a -13-14°C



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

CIOCCOLATO CACAO & COPERTURA



LATTE *INTERO* gr. **4700**---**2350**-**3500**

TUORLO *D'UOVO* gr. **250**---**125**---**200**

PANNA gr. **400**---**200**---**300**

MIELE *D'ACACIA* gr. **200**---**100**---**150**

ZUCCHERO gr. **1200**---**600**---**900**

CACAO *22-24%* gr. **400**---**200**---**300**

DESTROSIO gr. **170**---**85**---**140**

BASE 50 gr. **280**---**140**---**210**

COPERTURA gr. **400**---**200**---**300**

TOTALE kg **8**---**4**---**6**-----

Dolcezza relativa (20%), Zuccheri 21%, Grassi 8%, Magri 7%

Residuo secco 41%, Potere anticongelante 28%, Pastorizzare a 85°C

Mantecare a -9-10°C Porre in vetrina a -13-14°C



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

CREMA GIANDUJA NUTELLA



LATTE INTERO gr. 4700-2350-3500

TUORLO D'UOVO gr. 250--125--200

PANNA gr. 400--200--300

ZUCCHERO gr. 1300--650--970

DESTROSIO gr. 170---85--140

MIELE ACACIA gr. 200--100--150

BASE 50 gr. 280--140--210

CACAO 22-24% gr. 300--150--230

NOCCIOLA PASTA gr. 400--200--300

TOTALE kg. -8----4----6-

Dolcezza relativa (20%), Zuccheri 21%, Grassi 8%, Magri 7%

Residuo secco 41%, Potere anticongelante 28%, Pastorizzare a 85°C

Mantecare a -9-10°C Porre in vetrina a -13-14°C



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

COSI COM'È È GELATO “GIANDUJA”

**È “GELATO ALLA NUTELLA” CON DELLA
CREMA DA SPALMARE
“NUTELLA FERRERO” IN VARIEGATURA**

**È NECESSARIO DILUIRLA CON IL 10% DI OLIO DI
GIRASOLE, QUESTO: PER CAMBIARLE IL PUNTO DI
FUSIONE E RENDERLA PIÙ FLUIDA**

**LA CREMA “NUTELLA FERRERO” SI
AGGIUNGERA', IN VARIEGATURA
MESCOLANDOLA AL GELATO “GIANDUJA”**

**CHIARAMENTE SI AGGIUNGERÀ AL GELATO
QUANDO IL GELATO SARÀ PRONTO E IN
USCITA DAL MANTECATORE, PER POI
ESSERE POSIZIONATO IN VASCHETTA**

CAFFÈ ESPRESSO



LATTE INTERO gr. **2700-1350-2030**

CAFFÈ ESPRESSO gr. **1600--800-1200**

TUORLO D'UOVO gr. **300--150--220**

PANNA gr. **1200--600--900**

ZUCCHERO gr. **1500--750-1130**

LATTE POLVERE mg.1 gr. **370--180--270**

CAFFÈ LIQUORE gr. **50---30---40**

BASE 50 gr. **280--140--210**

TOTALE kg. **-8---4---6-**

Dolcezza relativa (20%), Zuccheri 2%, Grassi 8%, Magri 9%

Residuo secco 40%, Potere anticongelante 26%, Pastorizzare a 85°C

Mantecare a -9-10°C Porre in vetrina a -13-14°C



Pino Scaringella & CO
gelatomasters