

Tecniche di base per gelati cremosi e alla frutta

La preparazione del gelato artigianale si basa su cinque processi fondamentali: la preparazione della miscela di base, la pastorizzazione, la maturazione, la mantecatura e il rassodamento finale. Nelle preparazioni casalinghe alcuni di questi passaggi vengono talvolta elusi, in particolare la pastorizzazione e la maturazione, anche se le difficoltà connesse a tali operazioni non sono eccessive: è infatti sufficiente un po' di pazienza per ottenere prodotti più fini e cremosi.

Miscele di base del gelato cremoso

Base bianca

Base gialla

Preparare i gusti del gelato

Mantecare e conservare il gelato

Preparare il gelato alla frutta

Varianti di gelati alla frutta

Miscele di base del gelato cremoso

Se desiderate preparare gusti diversi (in un arco di tempo non superiore a 2 giorni), anziché realizzare ogni volta le singole preparazioni, potete adottare la tecnica dei gelatai. I produttori di gelato artigianale generalmente preparano due miscele di base e da queste ricavano tutti gli altri gusti: la base bianca e la base gialla.

Nella preparazione dei gelati è importante comprendere un concetto fondamentale: affinché il gelato incorpori la giusta quantità di aria, non granisca, non unga il palato e si mantenga stabile nel tempo, occorre bilanciare nel modo migliore le diverse quantità di zuccheri, lipidi, componenti solidi e sostanze anticongelanti. I componenti delle miscele dei gelati cremosi sono generalmente compresi tra i valori seguenti: acqua al 60-65%; zucchero al 16-20%; lipidi al 5-10%; solidi del latte (esclusi i grassi) all'8-10%; solidi totali al 35-40%. Conoscendo la composizione chimica degli ingredienti, è già possibile preparare una miscela ben bilanciata.

Base bianca

Ingredienti

1 l di latte fresco

2 dl di panna

240 gr di zucchero

50 gr di destrosio

50 gr di latte magro in polvere

Da questa base, corrispondente al classico gusto "fior di latte", tramite l'aggiunta di vari ingredienti si possono ottenere diverse varianti (stracciatella, torroncino, cassata, croccantino, nocciola, caffè, meringa, bacio, cocco, pistacchio, yogurt). La ricetta proposta di seguito prevede l'utilizzo di un numero limitato di ingredienti e consente di ottenere un prodotto finale caratterizzato da un discreto potere anticongelante e sufficientemente "magro" (zucchero al 18,6%, lipidi al 6,5%, solidi del latte non grassi al 9,7%, solidi totali al 34,8%); quest'ultima caratteristica consente di agevolare il bilanciamento dei valori al momento di preparare i diversi gusti. La maggior parte degli ingredienti che vengono aggiunti a questa base presenta infatti quantità elevate di lipidi e sostanze solide (basti pensare, per esempio, alla frutta secca e al cacao).

Procedimento: Per la pastorizzazione della miscela: versate in una casseruola zucchero, destrosio e latte in polvere, quindi aggiungete il latte fresco e amalgamate con una frusta. Ponete sul fuoco e, mescolando di tanto in tanto, portate la miscela alla temperatura di 85 °C: dopo qualche secondo togliete dal fuoco, unite la panna e fate raffreddare il più velocemente possibile (eventualmente mettendo la preparazione in un bagnomaria con acqua e ghiaccio). Per la maturazione della miscela: quando la base ha raggiunto la temperatura ambiente, mettetela in frigorifero per almeno 5-6 ore o, ancor meglio, 12 ore: durante questo periodo ricordate di mescolare periodicamente la miscela.

Trucchi e consigli: La procedura più corretta per la preparazione della miscela richiede l'aggiunta degli elementi solidi solo quando i liquidi in fase di riscaldamento hanno raggiunto la temperatura di 35-40 °C; questo accorgimento è però necessario solo quando si preparano grandi quantità di miscela. Per migliorare la struttura del prodotto, i gelatai aggiungono generalmente 5 g di stabilizzante per ogni litro di latte. La pastorizzazione è un'operazione fondamentale (obbligatoria in gelateria), poiché riduce drasticamente la carica batterica e permette di conservare la miscela fino a 3 giorni alla temperatura di 2-4 °C; inoltre il riscaldamento consente di sciogliere le componenti solide. La pastorizzazione può essere effettuata anche mantenendo la miscela a 65 °C per 30 minuti. La fase di maturazione serve principalmente a migliorare l'idratazione delle sostanze solide, grazie a una graduale azione delle proteine del latte: questo processo consente di ridurre la formazione di cristalli di ghiaccio grossolani durante il raffreddamento.

Base gialla

Ingredienti

1 l di latte fresco
1 dl di panna fresca
8 tuorli (150 gr)
250 gr di zucchero
50 gr di destrosio
50 gr di latte magro in polvere
1 baccello di vaniglia

È il tradizionale gusto crema, utilizzato come base nella preparazione di mascarpone, spagnola e zabaione. La ricetta proposta è molto semplice, con una quantità non eccessiva di lipidi (zucchero al 18,5%, lipidi al 7,1%, solidi del latte non grassi al 9%, solidi totali al 36,4%). Il procedimento è identico a quello della crema all'inglese.

Procedimento: Per la pastorizzazione e la maturazione della miscela: incidete il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, ponetelo in una casseruola dal fondo spesso insieme con il latte fresco e portate il tutto a bollire. Nel frattempo sbattete i tuorli in una bastardella con i due tipi di zucchero fino a rendere il composto cremoso e chiaro, quindi incorporate il latte in polvere. Versate a poco a poco il latte bollente sul composto, mescolando con una frusta e facendo attenzione a non creare troppa schiuma. Trasferite il tutto nella stessa casseruola in cui avete bollito il latte e ponetela sul fuoco a calore moderato, mescolando costantemente con una spatola. Portate la miscela alla temperatura di 85 °C, togliete dal fuoco, unite la panna e fate raffreddare il più velocemente possibile. Prima dell'utilizzo, lasciate maturare la base per almeno 5-6 ore in frigorifero.

Preparare i gusti del gelato

Per preparare un gusto, occorre aggiungere alla miscela l'ingrediente caratteristico (in pasta oppure tritato molto finemente) più altri elementi, al fine di bilanciare i valori percentuali di zuccheri, grassi e sostanze solide. Ben diversa è infatti la composizione chimica del mascarpone e del gelato al caffè, ottenuta mediante il bilanciamento dei vari componenti previsti nella ricetta.

Procedimento: Il procedimento non è particolarmente complesso: per esempio, se desiderate ottenere il gusto cioccolato partendo dalla base bianca, dovrete aggiungere cacao (che apporta grassi e sostanze solide), zucchero e acqua (per riequilibrare i rapporti). È inoltre molto importante amalgamare accuratamente gli ingredienti che vengono aggiunti: può risultare utile omogeneizzare per circa 1 minuto il gusto preparato con il mixer a immersione. Per semplificare l'operazione, classifichiamo i gusti in due grandi gruppi (grassi e non grassi) e mostriamo nella tabella come bilanciare alcuni di essi (800 g di base corrispondono a metà dose).

Mantecare e conservare il gelato

Produrre da soli e conservare al meglio il gelato è piuttosto semplice: è infatti sufficiente adottare alcuni piccoli accorgimenti per non commettere errori banali e ottenere ottimi risultati.

Procedimento: Introducete la miscela ben fredda (3-4 °C) nella gelatiera, facendo attenzione a non superare i due terzi del contenitore, e azionate la macchina: mediante un veloce movimento questa omogeneizzerà e mantecherà la miscela, incorporandovi aria via via che questa acquista consistenza. La riuscita dell'operazione dipende dalla rapidità del congelamento: per ottenere un gelato con una struttura ben liscia, con piccoli cristalli distribuiti in modo uniforme, sono necessarie temperature di raffreddamento molto basse e una perfetta omogeneizzazione del prodotto. Per quanto riguarda le modalità e i tempi, seguite le istruzioni allegate alla macchina; è tuttavia preferibile lasciare mantecare la miscela un paio di minuti in più anziché per un tempo leggermente inferiore: la temperatura del gelato estratto dovrebbe essere di circa -8 °C. Una volta terminato il processo di mantecatura, dovrete lasciar rassodare il gelato in congelatore finché raggiungerà la temperatura di -12/-14 °C (se deve essere utilizzato immediatamente), oppure di -20 °C (se desiderate conservarlo). È importante che durante la conservazione il gelato venga mantenuto coperto affinché non assorba odori estranei e che la temperatura sia costante, poiché un eventuale innalzamento della stessa porterebbe allo scongelamento di una parte del prodotto e quindi alla formazione di grossolani cristalli di ghiaccio.

Preparare il gelato alla frutta

Ingredienti:

1 l di acqua

800 gr di zucchero

200 gr di destrosio

Come i gelati cremosi, anche quelli alla frutta sono preparati partendo da un'unica miscela, chiamata "base di frutta". Si tratta di un composto generalmente privo di ingredienti di origine animale, preparato solo con zucchero e acqua: per questo motivo può essere conservato per più di 1 settimana. A questa miscela si aggiunge poi poco succo di limone e la purea del frutto o del vegetale che caratterizza il gelato.

Procedimento: Per la "base di frutta": versate gli ingredienti in una casseruola e portate a bollore, mescolando frequentemente. Lasciate sobbollire il tutto per 2 minuti, schiumando all'occorrenza. Fate raffreddare la miscela e conservatela in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Per il gelato alla frutta: in un recipiente stretto e alto versate la purea di frutta prevista dalla ricetta, aggiungete il succo di limone, la miscela di base e l'acqua, se richiesta: frullate il tutto per 1 minuto con un mixer a immersione per amalgamare bene gli ingredienti, quindi versate il composto nella gelatiera e procedete come per i gelati cremosi.

Varianti di gelati alla frutta

Potete personalizzare le ricette stabilendo la quantità di frutta e il grado di dolcezza desiderato e calcolando le dosi mediante una semplice proporzione. Se, per esempio, desiderate ottenere un gelato alla fragola, con il 28% di zucchero e il 45% di frutta (i valori si riferiscono a una gelatiera in grado di mantecare 800 g di composto), potete calcolare la quantità di purea di fragole mediante una semplice operazione: $800 \times 45\% = 360$ g. Per stabilire la quantità di zucchero totale, occorre invece eseguire il calcolo seguente: $800 \times 28\% = 224$ g. Poiché le fragole contengono circa 5,3 g di zucchero ogni 100 g, 360 g di prodotto contengono circa 19 g di zucchero: dovrete aggiungere quindi altri 205 g di zucchero. Se vi servite di una base di frutta al 50% di zucchero, per calcolare la quantità di miscela occorrente dovette semplicemente moltiplicare per 2: per 205 g di zucchero dovrete utilizzare 410 g di miscela di base. Generalmente

occorrono circa 10 g di succo di limone. È necessario ora stabilire se servirà acqua per raggiungere 800 g di composto: aggiungendo la purea, la base di frutta e il succo di limone ($360 + 410 + 10 = 780$), riuscirete a stabilire che si devono aggiungere 20 g di acqua. Per semplificare le operazioni possiamo raggruppare la frutta in base alla sua dolcezza e creare alcune ricette di base, elencate nella tabella.

