

REGOLE D'ORO PER UN GELATO PERFETTO

GLI INGREDIENTI UTILIZZATI

Possedere una gelatiera vi consente d'inventare, a seconda dei gusti e degli ingredienti, gelati, sorbetti o granite.

Queste regole d'oro garantiranno il successo delle vostre creazioni:

• Principio 1 : Una ricetta di gelato deve essere equilibrata

Un gelato di qualità si basa sulla giusta proporzione dei vari ingredienti : liquidi (latte, panna, acqua...), asciutti (zucchero, latte in polvere...) e materie grasse (latte, panna, burro). Tutte le ricette del libro fornito con il prodotto sono state elaborate rispettando l'equilibrio perfetto di tutti gli ingredienti. Se il latte intero viene sostituito con latte scremato, ad esempio, si andrà a modificare significativamente la consistenza del gelato. L'equilibrio della ricetta è fondamentale per consentire al vostro gelato di acquisire la durezza o morbidezza desiderata.

• Principio 2 : Il ruolo degli ingredienti



Latte

Utilizzare latte intero per un risultato più morbido.

L'aggiunta di latte in polvere aumenta la proporzione di materia secca nel preparato, il che porta ad una consistenza più cremosa.

Utilizzare panna intera con un minimo di 30% di materia grassa. Il tipo di panna usato determinerà la ricchezza del gusto e la consistenza cremosa del gelato. Più la concentrazione di materia grassa è elevata, più il vostro gelato sarà cremoso e saporito.

Più il vostro preparato è latteo, più il gelato sarà cremoso. Più il vostro preparato è a base acquosa, più sarà simile ad una granita.

Zucchero

La concentrazione di zucchero rafforza il gusto, la consistenza del gelato e riduce la compattezza. Scegliere frutta di stagione matura per un sapore più pronunciato. Per un sorbetto: la quantità di zucchero può variare in funzione della maturazione della frutta. Si consiglia di assaggiarla prima. Se la frutta risulta acida, aggiungere zucchero al preparato, se invece risulta matura, ridurre la quantità di zucchero consigliato. Il gelato si addensa più lentamente in una ricetta che contiene un'alta quantità di zucchero, materia grassa o alcol.



- **Principio 3 : Precisione.**

Un gelato perfetto richiede molta precisione.

Un **termometro** è utile per le preparazioni a base d'uovo. Infatti, oltre gli 85°C, le uova rischiano di coagularsi. Una **bilancia** è indispensabile. Pesare gli ingredienti in modo molto preciso è fondamentale per ottenere un gelato di qualità.(cf principio 1).

- **Principio 4 : Lasciar riposare il preparato**

Per perfezionare la consistenza e gli aromi dei gelati, lasciar raffreddare il preparato prima di metterlo nella gelatiera. L'ideale è lasciarlo in frigorifero **12 ore** per raggiungere una temperatura degli ingredienti di circa 10°C.

Il preparato raggiungerà così una temperatura ideale per garantire una quantità ottimale e una presa più rapida del gelato.

- **Principio 5 : Massimizzare il freddo**

Accendere il gruppo refrigerante 5 minuti prima di versare il preparato, ottimizza la riuscita dei vostri gelati. Sarà utile raffreddare anche il recipiente di presentazione finale del gelato.

