

CIOCCOLATERIA CONFETTERIA GELATERIA CONFEZIONAMENTO CAFFÉ CUCINA

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Design is Magic
ItalProget
is a lifestyle



www.italproget.it



Style, Quality and Technology

n° 248 Anno XXXV

giugno-luglio-agosto 2012

CHIRIOTTI  EDITORI

www.pasticceriainternazionale.it

poco potente rischierebbe di far uscire un gelato ancora liquido. La differenza sta nella quantità di prodotto inserita all'interno: il giusto equilibrio lo rende molto gustoso.

Come si inserisce la parte alcolica nel processo di mantecazione?

L'alcool deve essere inserito dopo aver raggiunto i -5°C e versato a filo dallo sportellino della tramoggia nel cilindro di mantecazione, come l'olio per la maionese, perché altrimenti la struttura non resisterebbe e il prodotto andrebbe a sciogliersi. Per quanto riguarda l'impiego del mantecatore, personalmente uso Trittico 610 Executive della Bravo, cioè una macchina combinata con sistema ionico. La sua potenza, a livello tecnico e di raffreddamento, mi permette di "tirare" meglio, cioè di rendere più asciutto il gelato alcolico.

Ci sono delle peculiarità a livello di tempi di lavorazione?

Il processo di mantecazione tende ad essere più lungo del normale, perché vi è di più anticongelante da equilibrare. Ciò dipende anche dalla quantità di alcool inserita.

Proponi il gelato alcolico anche intendendo il vino o liquore come accompagnamento di un gelato non alcolico?

La presenza di un alcolico come accompagnamento a volte può accontentare i palati più difficili: ad esempio, un sorbetto di fragola può essere bagnato da un po' di Prosecco e stupire piacevolmente. Oppure un gelato al cioccolato Maracaibo "abbracciato" da qualche goccia di rum Zacapa 23 anni può piacere molti.

Come si può promuovere presso la clientela?

Mi piacerebbe creare una carta di abbinamenti per promuovere il connubio vini e/o liquori con il gelato. Per la vendita, i miei clienti prediligono la possibilità di combinare a loro piacimento i gusti in vaschetta.

Che riscontri hai avuto con il tuo prodotto alcolico?

È da anni che io e mia moglie Doriana proponiamo gelati e sorbetti alcolici, incuriosendo e incontrando il favore della clientela. Quindi consiglio vivamente ai colleghi di cimentarsi anche con questo tipo di prodotto.

Quali sono le tendenze 2012?

Quest'anno vanno i cocktail di sorbetto e, ancora, le creme alcoliche. E poi un evergreen, il gusto Malaga.

Alcool ed azoto per un prodotto naturale

In occasione della manifestazione "Primavera in Fiera" tenutasi in aprile a Valenza, Al, la **Gelateria Soban** di Valenza e Alessandria ha presentato per la prima volta il **gelato all'azoto al gusto Brachetto DOCG**, a base di vino fornito dal consorzio Brachetto d'Acqui DOCG. È stato **Stefano Soban** a condurre la spettacolare presentazione, grazie al fumo bianco dell'azoto che assorbe grandi quantità di calore per evaporare, e il pubblico ha potuto assaggiarlo, valutando le differenze sensoriali tra lo stesso gelato all'azoto e una versione mantecata in maniera tradizionale, al medesimo gusto.

"Ci siamo interessati alle infinite possibilità che l'azoto consente nella produzione di un gelato 'espresso' – racconta – dopo aver visitato il laboratorio di **Corrado Sanelli** a Salsomaggiore Terme, Pr, considerato da molti come il 'profeta del gelato all'azoto' in Italia. Infatti è stato proprio lui – già tra i primi ad utilizzarlo abitualmente grazie alla collaborazione con il prof. **Davide Cassi**, docente di Fisica della Materia presso l'Università degli Studi di Parma – a svelarci le tecniche per un gelato 'estemporaneo', senza alcun tipo di ausilio meccanico. Premettiamo che l'uso dell'azoto liquido è innocuo e sicuro per la salute: si tratta di un gas naturale presente nell'atmosfera (quindi anche nell'aria che respiriamo, addirittura con una percentuale del 79%) che, una volta compresso,

diventa un liquido freddissimo che congela quasi immediatamente ogni altro liquido con cui viene a contatto. Possiamo così ottenere un gelato dalla consistenza setosa, data dai microcristalli che si formano, 700 volte più piccoli di quelli derivanti da una mantecazione tradizionale. Essi non congelano il palato, con il risultato di far gustare meglio i sapori, percependo ancor più distintamente i vari ingredienti che compongono la miscela. Abbiamo così un vantaggio organolettico durante la degustazione, e tecnico al momento della produzione, potendo utilizzare più facilmente, ad esempio, ingredienti contenenti alcool, che hanno un impiego più problematico in gelateria per il loro potere anticongelante. È un ritorno al passato, quando manualmente si agitava la miscela da gelare all'interno di una vasca, raffreddata da un miscuglio di ghiaccio e sale, senza utilizzo di energia elettrica: in questo caso si effettua in pratica la stessa operazione, ma il freddo viene fornito dall'azoto liquido. Inoltre, quando il gelato è preparato per essere consumato subito, si possono 'trasgredire' le regole di bilanciatura: si utilizzano così meno zuccheri, che in maniera più o meno prevalente vanno a incidere sul risultato organolettico finale. Inoltre, le note aromatiche del Brachetto rimangono 'pure', tanto da riuscire a percepire anche le tonalità amare, e il risultato è un prodotto genuino al 100%".

