



RICETTE E GELATI PARTICOLARI

SEZIONE 4

In questa sezione...



Le ricette classiche



Le stravaganti ricette d'autore



Gelati vegani e gastronomici



Una sbirciatina al PAC assoluto

INTRODUZIONE

Inutile negarlo: prima o poi tutti abbiamo avuto bisogno di una ricetta!

Siamo andati a prendere un libro di gelateria e abbiamo sperato che le ricette fossero riportate tutte insieme, in modo da non dover sfogliare i vari capitoli alla caccia dello zabaione, solo per fare un esempio. Avete quindi capito lo scopo di questa sezione:

raccogliere il maggiore numero di ricette, nel minor numero di pagine possibile.

Fare una cernita delle ricette non è affatto facile, soprattutto perché quelle in voga al momento della pubblicazione non necessariamente incontreranno i gusti del pubblico qualche anno più tardi. Sorbetti di frutta e gelati di crema sono scontati; a essi vanno aggiunti i gelati gastronomici, alcolici, vegani, a basso indice glicemico e, ultimamente, nutraceutici.

Come fornire una ricetta? Mi metto nei panni del gelatiere che desidera arricchire la propria offerta, o magari sia a corto di idee per il “gusto della settimana”; sfoglia furiosamente il libro e finalmente trova la ricetta che fa per lui. La sua gioia dura qualche secondo, perché la formulazione riportata prevede l’uso di un neutro a 5 g/kg di miscela, che non ha in casa perché usa una base 100 con la quale produce un ottimo gelato che vende con soddisfazione. A questo punto sarà stato tutto inutile, perché la ricetta in questione non vedrà mai il cilindro del suo (e altrui, probabilmente) mantecatore.

Non sarebbe meglio allora eliminare del tutto la sezione riguardante le ricette e alleggerire il testo?

Ci ho pensato. Peccato che evitare di affrontare un problema non sia compatibile con il mio codice genetico, ho deciso quindi di replicare ogni ricetta declinandola per l’impiego di : **neutro 5, base 50 e base 100.**

Ovviamente non è possibile conoscere la composizione di tutte le basi prodotte dalle aziende, per cui ogni gusto è stata sviluppato con una base 50 media e una base 100 media. La vostra base non sarà certamente quella riportata in queste ,ricette ma vi darà una buona indicazione di massima. Nel [Capitolo 36](#) approfondiremo l’argomento e vedremo come sono costruite le diverse basi.

Quali ricette riportare? C’è solo l’imbarazzo della scelta!

Il gelato è stato declinato in così tanti modi che potremmo comporre un ricettario delle dimensioni di un dizionario ma, come detto, questo non vuol essere un manuale di ricette. Quindi ho cercato la sintesi, riportando alcune delle formulazioni classiche della gelateria italiana assieme ad alcune fantasiose interpretazioni che vedono non è raro trovare in gelateria.

La gelateria artigianale annovera bravi artigiani, ottimi tecnici e formatori molto preparati, ognuno dei quali interpreta e reinventa il prodotto gelato ogni giorno. Mi è sembrato opportuno dare spazio alla loro creatività nonché alla loro professionalità, chiedendo di condividere alcune delle loro specialità.

Lo spunto creativo: fedele a un’impostazione didattica del testo ho cercato di sfruttare ogni ricetta per offrire degli spunti su come costruire un’ulteriore ricetta, così come il sorbetto al limone diventa il punto di partenza per lo sviluppo di un sorbetto al pompelmo. D’altra parte se consideriamo la ricetta riportata in un libro come la verità assoluta siamo

destinati a rimanere delusi; se invece la analizziamo in maniera critica, magari confrontandola con altre, allora può diventare la base di partenza della nostra crescita professionale. In molte ricette saranno presenti suggerimenti spiccioli sull'utilizzo degli ingredienti, che avrete la possibilità di approfondire nella [Sezione 5](#) dedicata alla merceologia.

Monomacchina o multimacchina? Generalmente una nuova ricetta viene descritta Monomacchina o multimacchina? Generalmente una nuova ricetta viene descritta a partire dagli ingredienti base: latte, panna, saccarosio etc. Questa formulazione è molto pratica quando si lavora con un macchina combinata, nella quale è possibile sia pastorizzare che mantecare. Diversa la situazione per chi utilizzi una base bianca e un sistema multimacchina (pastorizzatore+mantecatore). In questo caso combinare la propria base bianca con una nuova ricetta non è sempre facile, con il risultato che la nuova ricetta potrebbe restare lettera morta. Dove possibile si è quindi cercato di fornire la doppia versione: partendo dai singoli ingredienti e utilizzando la base bianca (o gialla o cioccolato). Le basi bianca, gialla e cioccolato sono quelle precedentemente riportate nelle [Tabelle 7-15, 7-51, 7-56](#).

Suddivisione delle ricette: in passato era piuttosto facile suddividere le ricette, esistevano solo due macro-categorie, le creme prodotte con il latte e i sorbetti preparati con l'acqua. Oggi le distinzioni non sono più così nette ed è possibile trovare tra i sorbetti alcuni gusti tradizionalmente catalogati come creme sorbetti¹.

Sciroppo di glucosio: nel [Capitolo 6](#) e [7](#) è stato utilizzato lo sciroppo a 42 DE in pasta. Questo ingrediente è presente sul mercato e ancora molto utilizzato, ma c'è la tendenza a sostituirlo con la sua versione disidratata in polvere, in quanto molto più comoda da gestire. Per questa ragione nelle ricette riportate in questa sezione si utilizza sciroppo di glucosio 39 DE, che ha le medesime prestazioni del 42 DE. È sufficiente ricordare che lo sciroppo di glucosio a **42 DE contiene il 20% di acqua** mentre quello a 39 DE è anidro. Ulteriori approfondimenti nel [Capitolo 33](#) della [Sezione 5](#).

Un'ultimissima cosa: in molte ricette, ma non in tutte, vengono riportati i tre valori di PAC.

- PAC relativo;
- PAC totale;
- PAC assoluto.

Il primo è quello risultante dalla somma dei poteri anticongelanti degli zuccheri introdotti nella ricetta, il lattosio del latte e gli zuccheri della frutta. Il secondo comprende il potere anticongelante dei sali minerali presenti nel latte; nel caso dei sorbetti², ovviamente, PAC relativo e PAC totale coincidono. Il terzo è il risultato del rapporto tra il PAC totale e il quantitativo di acqua presente in 1 kg di miscela. Questo quantitativo si ottiene sottraendo i solidi totali da 1 kg. Nel caso delle creme viene questi calcoli vengono riportati ad inizio capitolo.

Granite: non poteva mancare un capitolo dedicato alle ricette per le granite! Facili da preparare e remunerative, completano l'offerta della gelateria.

¹ Se non trovate una certa frutta nel capitolo dedicato alle frutta continuate a cercare, magari si trova nel capitolo dedicato ai gelati nutraceutici.

² Ricordiamo che secondo la tradizione italiana viene denominato sorbetto un gelato senza latte o suoi derivati.