







MERCEOLOGIA

SEZIONE 5

In questa sezione...

-  Gli ingredienti della gelateria
-  La galassia degli zuccheri
-  Le caratteristiche degli ingredienti
-  Quali saranno gli ingredienti del futuro

INTRODUZIONE

Finora abbiamo parlato delle materie prime fornendo soltanto le informazioni necessarie alla costruzione di una ricetta e al calcolo della bilanciatura.

Preparatevi a conoscere i segreti più intimi degli ingredienti.

Nella Sezione 2 abbiamo scoperto che il destrosio contiene una piccola percentuale di acqua e che il tuorlo è costituito da acqua, proteine e grassi. Con queste informazioni siamo perfettamente in grado di bilanciare una ricetta, preparare il gelato e accomodarlo in vetrina alla temperatura migliore. Adesso vogliamo fare un passo in avanti e scoprire altre informazioni riguardo agli ingredienti.

Si tratta di una sezione piuttosto impegnativa¹, nella quale alcuni argomenti sono trattati in profondità; sicuramente non sarà possibile leggerla tutta di un fiato.

Il solo capitolo dedicato agli zuccheri consta di circa 90 pagine. Non siete obbligati a leggerle tutte (se non vi interessa sapere che destrosio, sciroppo di glucosio e maltodestrine sono prodotti a partire dall'amido, saltate quella parte a piè pari).

Però potrebbe essere interessante scoprire per quale ragione lo zucchero invertito ha questo "strano nome" e da dove deriva (sì, qui lo trovate spiegato).

All'interno di questa sezione ci sono anche diverse ricette che hanno lo scopo di illustrare l'utilizzo di uno specifico ingrediente; per esempio, se volete preparare il gusto miele e cereali, nelle pagine riguardanti il miele troverete come sostituire saccarosio e destrosio con questo zucchero per godere appieno del suo caratteristico aroma. In questo caso, tutto quanto abbiamo imparato sulla bilanciatura nella Sezione 2 sarà particolarmente utile.

Troverete comunque la stessa ricetta nella Sezione 4.

Non saranno utilizzati termini chimici, quelli li incontrerete nella Sezione 6. Gli unici vocaboli tecnici saranno peso molecolare e pH, ma non preoccupatevi sono piuttosto innocui (se non li si disturba mentre dormono).

Il peso molecolare è necessario per spiegare come si calcola il PAC, che abbiamo dato per buono nelle sezioni precedenti; il pH è piuttosto invadente e, come il prezzemolo, ce lo ritroviamo tutte le volte che è coinvolta l'acqua, cioè sempre.

Sono riportati anche i processi industriali attraverso i quali sono prodotti certi ingredienti, come il saccarosio o lo sciroppo di glucosio; ovviamente si entra nel merito dei principi di produzione, non dei dettagli lavorativi. Si racconta, per esempio, come e dopo quanto tempo 7 kg di barbabietole si trasformano in 1 kg di zucchero semolato.

Se vi siete sempre domandati cosa significa DE, qui lo troverete spiegato in maniera dettagliata.

Non ci sono solo gli zuccheri, ma anche polialcoli, fibre e grassi!

¹ Difficilmente vi porterete questo volume sotto l'ombrellone, per due ottime ragioni. Per prima cosa, quando le spiagge sono affollate voi dovrete essere in laboratorio a produrre gelato; se poi andate in vacanza d'inverno, suggerirei altri testi più piacevoli da leggere. La seconda è che se siete sotto l'ombrellone con questo testo in mano avete bisogno di un gruppo di aiuto.

I polialcoli e le fibre sono un argomento molto interessante perché riguardano il gelato del futuro. I primi rappresentano il modo più semplice - personalmente non ne conosco altri - per costruire una ricetta a basso indice glicemico con un gusto gradevole. Le fibre invece sono benefiche per il nostro organismo, inoltre la loro presenza nel gelato è funzionale alla struttura del gelato stesso.

Questi due argomenti sono fortemente innervati con il calcolo del PAC, ma questa volta affrontato in maniera approfondita rispetto alle sezioni precedenti. Come avrete avuto modo di vedere, non sono un forte estimatore del PAC: lo ritengo una buona indicazione di lavoro, ma nulla più. Ci sono però casi nei quali si dimostra veramente risolutivo, come per esempio nel calcolo della quantità massima di eritritolo utilizzabile in una ricetta.

La merceologia è una materia molto interessante ed è facile farsi prendere la mano e riportare pagine e pagine di caratteristiche di prodotti che hanno poi un interesse piuttosto limitato nel settore del gelato.

Per esempio, descrivere tutti i possibili utilizzi delle proteine dell'uovo e le caratteristiche del burro di cacao potrebbe richiedere un consistente numero di pagine, che però risulterebbero sterili e ben poco utili per fare il gelato.

Per questo alcuni argomenti sono stati trattati in maniera essenziale, per lasciare spazio ad altri ben più interessanti per il gelatiere.

Alcuni temi, come ad esempio gli zuccheri e più estesamente i carboidrati, hanno una bibliografia praticamente sterminata, che spazia dalla gelificazione dell'amido alla produzione dello zucchero di canna. Si è cercato di riportare soltanto le informazioni più rilevanti per il settore della gelateria, evitando tutto ciò che fosse superfluo.

A questo punto non rimane che immergersi nel fantastico mondo degli ingredienti del gelato artigianale e scoprire come si possono combinare tra di loro.