

Gelados no inverno? Que bom!!!



História

Parece ser um facto confirmado que os gelados foram inventados pelos chineses no primeiro milénio. Os gelados chineses eram feitos de leite e cozedura de arroz. O processo de congelar líquidos, por imersão numa mistura de gelo e sal (a qual diminui a temperatura da mistura abaixo do ponto de congelação) dependia de encontrar o gelo necessário, seja de lagos congelados no inverno ou do cimo de montanhas com neve. A utilização destas misturas congelantes data do século XIII. Como a manufactura dos gelados dependia do subministro de gelo, a sua fabricação foi limitada até a invenção das máquinas congeladoras.

O gelados actuais (ice cream) fabricados com leite foram elaborados pela primeira vez, na Europa, em Itália.



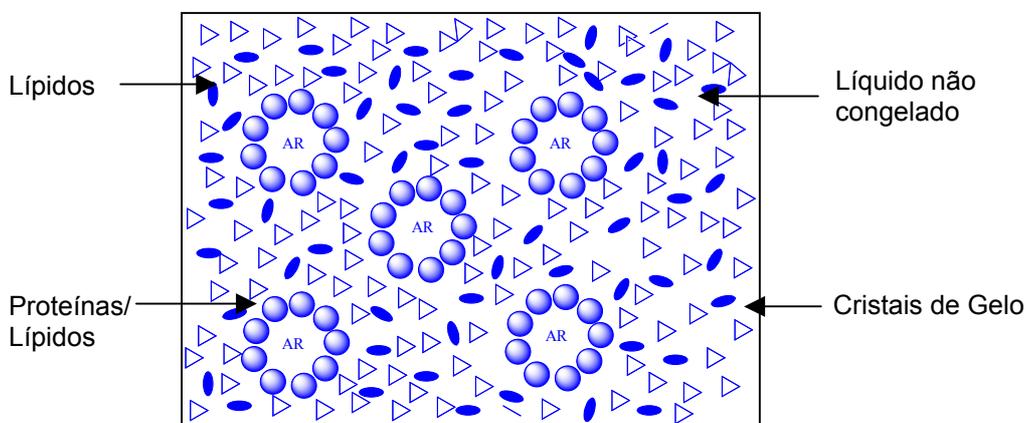
Ingredientes

- a) No mínimo 10% de gordura (pode ir até 16%), que confere ao gelado suavidade, corpo e sabor enriquecido, ajudando a manter separados os cristais de gelo.
- b) De 9 a 12% de sólidos lácteos (sem contar a gordura): caseínas e proteínas do soro e lactose.
- c) De 12% a 16% de adoçante, normalmente uma combinação de sacarose e xaropes à base de glucose
- d) 0,5% de estabilizadores, que podem ser polissacarídeos ou gelatina, fixando a água e impedindo o crescimento dos cristais de gelo.
- e) 0.2% de emulsionantes, para ajudar a manter os glóbulos de gordura em dispersão.
- f) Água, normalmente proveniente do leite.
- g) Ar incorporado por batadura, que confere ao gelado a sua consistência ligeira e suave, diminuindo a sensação de frio intenso na boca.



Estrutura

O gelado é uma emulsão de óleo em água. A introdução de ar por agitação converte o sistema numa espuma e aumenta o seu volume. O ar pode constituir 50% do volume total. A mistura dos ingredientes é arrefecida a temperaturas inferiores ao ponto de congelação. Parte da água cristaliza formando pequenos cristais de gelo. O líquido que não congela, e que contém os componentes solubilizados e em dispersão, é estabilizado pelos estabilizantes e emulsionantes presentes. É importante que os cristais de gelo sejam muito pequenos para não serem perceptíveis. Isto consegue-se arrefecendo a mistura muito rapidamente.



Receita

Para os mais pequenos

Pôr num saco de congelar alimentos:
1 colher de açúcar, ½ colher (de chá) de baunilha, ½ chávena de leite, ¼ de chávena de natas. Fechar o saco com arame adequado e agitar. Colocar gelo à volta do saco até meia altura e adicionar 6 colheres de sal sobre o gelo. Agitar novamente o saco durante 5 a 10 minutos.

Para os maiores

Decidir a quantidade de gelado que se pretende fazer. Por cada litro de gelado devem calcular-se 5 litros de azoto líquido. Misturar 2 partes de natas e uma de leite. Adicionar 2 colheres (de chá) de baunilha e 1/3 de chávena de açúcar por litro de gelado. Agitar fortemente e adicionar **cuidadosamente** o azoto líquido. Continuar a agitar bem e a adicionar o azoto líquido até se obter a consistência pretendida.

Nota: O azoto líquido em contacto com a pele ocasiona queimaduras graves. Utilizar luvas para manipular o azoto líquido e para preparar o gelado!!