



*Martadixit*

Marta Raimo

2011

[fabbri1905.com](http://fabbri1905.com)

## Come si prepara il gelato artigianale: dosaggio e miscelazione

Per preparare un buon gelato artigianale, oltre alla professionalità, c'è bisogno della giusta dose di ingredienti che serviranno a preparare una miscela ben **dosata e bilanciata**. La prima fase di preparazione consiste proprio nel dosaggio. Le materie prime e i semilavorati, che Fabbri propone in una vasta gamma di varianti e che prendono il nome di Simple, vanno miscelati nella giusta quantità al fine di ottenere un gelato artigianale di qualità.

Naturalmente il gelatiere potrà scegliere con cura **le materie prime da utilizzare** tra latte, uova e frutta, per poi concentrarsi sui preparati e le basi per gelato artigianale che possono essere sia liquide che in polvere. Dopo averli dosati gli ingredienti vanno miscelati allo scopo di distribuirli uniformemente. La fase di miscelazione comincia dividendo le materie prime e i semilavorati in liquidi e solidi.

I primi a essere miscelati a freddo, sono i liquidi. Latte, panna, zucchero invertito, infuso di caffè ecc., vengono dunque posti all'interno di un pastorizzatore la cui temperatura viene

lentamente innalzata per poi introdurre gli ingredienti semisolidi come latte condensato, uova e glucosio.

Una volta portata alla temperatura di circa 35° - 40°C, alla miscela vengono aggiunti **gli ingredienti solidi** spezzettati o setacciati quali il burro, la margarina, il saccarosio, il destrosio, il cacao in polvere e gli stabilizzanti. La miscela è così pronta e a essa verranno aggiunti, alla fine della gelata, i caratterizzanti e le eventuali decorazioni stracciatelle, topping, croccant, che Fabbri propone in diversi gusti.