



Martadixit

Marta Raimo

2011

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

## Come si prepara il gelato artigianale: il bilanciamento

Saper **bilanciare gli ingredienti per gelato artigianale** e trovare il giusto equilibrio tra loro è fondamentale per ottenere un gelato dalla perfetta consistenza, che non risulti troppo liquido, troppo denso o troppo freddo e che sia cremoso e spatolabile al punto giusto.

Una volta scelti gli ingredienti e le materie prime per un gelato artigianale di qualità, è necessario che il gelatiere bilanci il tutto in modo da ottenere una miscela dalle caratteristiche organolettiche e tecniche **perfettamente equilibrate** tra loro. Le sostanze solide presenti nel composto (grassi, zuccheri, solidi del latte, basi per gelato artigianale, ecc.), devono essere ben equilibrate con la quantità di acqua, di norma tra il 58% e il 68% in proporzione alla quantità dei solidi presenti in miscela, che deve rimanere entro la soglia del 42%.

Per esempio, un gelato artigianale in cui la percentuale di solidi si aggira intorno al 32%, non può contenere il 68% di acqua, in quanto durante la fase di indurimento il freddo causerebbe la formazione di ghiaccio rendendo il gelato eccessivamente duro e poco aromatico. Il gelo, infatti, inibisce le papille gustative impedendo di percepire aromi e gusto. **Equilibrare i rapporti** tra solidi e acqua naturalmente

non basta. Gli zuccheri, per esempio, di norma non devono superare il 22% (poiché essi influiscono sul punto di congelamento del gelato artigianale) mentre i grassi la soglia del 9%. Materie prime e altri solidi come semilavorati e basi per gelato artigianale dovrebbero invece oscillare tra l'1% e il 5%. Naturalmente le proporzioni **possono variare** anche a seconda del gusto personale, ma è bene attenersi a queste regole di base frutto di calcoli ben precisi.

Bilanciare correttamente gli ingredienti e le materie prime, dunque, non solo influisce sul gusto del gelato artigianale ma anche sul corpo e dunque sulla **spatolabilità e masticabilità** del prodotto finito.