



Martadixit

Marta Raimo

2011

[fabri1905.com](http://fabri1905.com)

## Come si prepara il gelato artigianale: pastorizzazione e omogeneizzazione

Successive alla fase di **dosaggio e miscelazione**, sono le fasi di pastorizzazione e omogeneizzazione fondamentali per ottenere un gelato artigianale dal sicuro profilo igienico sanitario e dalla giusta consistenza.

La prima fase, il cui scopo è quello di diminuire il numero di batteri presenti nella miscela, è sicuramente la più delicata poiché il gelato viene portato ad una temperatura compresa tra i 65° e gli 85° C per poi essere raffreddato rapidamente fino a raggiungere i 4°- 5° C. È dunque importante fare attenzione, durante tale procedimento, a non danneggiare **le proprietà organolettiche** degli ingredienti, soprattutto per quanto concerne lo zucchero e le basi per il gelato artigianale presenti nel composto.

Se correttamente eseguita, la pastorizzazione, assicura un miglioramento qualitativo al prodotto esaltandone le proprietà aromatiche.

Parallelamente a questa, si svolge la fase di **omogeneizzazione** che serve a rendere uniforme la miscela.

Durante il ciclo di pastorizzazione infatti, le sostanze grasse presenti nel composto, notoriamente meno idrosolubili, vengono spezzettate ed amalgamate nella miscela in modo da renderla omogenea. Infine, affinché il composto resti stabile e diventi ancora più soffice e cremoso è possibile **aggiungere degli emulsionanti** che ne riducono la tensione interna.