



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Gelats, sorbets i granissats

La gran diferència entre aquestes elaboracions són les matèries primeres

La principal diferència entre aquestes elaboracions són les matèries primeres bàsiques que en el cas dels gelats són la llet i els ous, i en el cas dels sorbets i el granissats, aigua i sucre. D'aquí les diferències de textura i de valor calòric, més elevat en el cas dels gelats per la presència dels greixos.

Abans de seguir, però, una breu referència històrica als gelats: contenen els historiadors que Marco Polo, després d'un viatge a la Xina, relatava com s'elaboraven allà els gelats, varis segles abans de Jesucrist. Segons pareix aquest gelats es prepara ven amb fruites, mel i neu.

Aquestes receptes foren adoptades pels Perses que els anomenaren «sharba», que vol dir beguda fresca, paraula que ha derivat fins a l'actual: sorbets. I d'aquí es varen anar estenent per la resta de llocs. Les receptes que Marco Polo portà a Itàlia despertaren l'interès per la seva elaboració i consum a tota Europa. Però fou Venècia el principal productor d'aquests refrescs gelats.

A mitjans del segle 19 es va iniciar als estats Units l'elaboració industrial de gelats.

Més tard es millorà la seva elaboració amb l'aplicació de

noves tècniques industrials de conservació i manipulació.

Al llarg de la història són molts els fets que ens indiquen que l'origen dels gelats és molt antic:

- Durant l'Imperi Romà ja es realitzaven varis tipus de sorbets mesclant neu o gel amb suc, vi o altres productes.
- Neró feia portar neu per a aquestes begudes, a les que era molt afeccionat.

- També existeixen documents que daten aquestes elaboracions molts segles abans de Crist, antigues dinasties xineses ja usaven la neu per a refredar les begudes.

- Existia una costum a la cort d'Alexandre Magne d'enterrar fruites dins la neu, per a que es gelessin i refrescar als nobles. Aquest sistema també feia que la fruita es conservés més temps.

El cert és que han estat moltes les cultures que han refredat els dies de calor amb gelats, sorbets i semblants: xinesos, romans, àrabs, turcs n'han estat algunes.

L'elaboració dels gelats en aquell temps no era senzilla, ja que era imprescindible disposar de gel o neu i no existien mètodes eficaços per conservar en fred. Per això els gelats i sorbets eren reservats al nobles i als més acabalats de l'època. Segons referències històriques en el segle XVI i XVII a les corts espanyoles, franceses, italianes i angleses; els gelats eren productes habituals.

Durant l'any 1600 de la mà de cuiners francesos, al gelat se li incorporà llet, que el feia més cremós. Ràpidament aquesta variant s'estengué per tota Europa.

L'any 1686 l'italià Francesco Procopio Dei Coltelli, va inventar una màquina per a fer gelats. Un senzill artilugi que picava i homogeneïtzava el gel, la fruita i el sucre. Ara si que el gelat ja s'assemblava a l'actual. A París va obrir el «Cafè Procope», a rue de l'Ancienne-Comédie, 12;

des d'on va popularitzar els seus gelats. A Mallorca fou Can Joan de S'aigo (any 1700) qui divulgà aquest afició.

A partir d'aquest fet els gelats deixen d'ésser exclusius per als rics i es comencen a atracar a la gent del carrer i cap al Segle XVIII, ja és habitual trobar receptes en els llibres de cuina.

Però com sempre passa la industrialització, i les noves descobertes, sobre tot el poder passar del fred natural a l'industrial, ajudaren també que el gelat es convertís en un element indispensable a les nostres taules.

Personatges com Fahrenheit (1686-1736) o Faraday (1791-1867), contribuïren amb els seus descobriments a avançar en les tècniques d'elaboració de gelats. I cap al segle XIX amb les primeres màquines de fer gel domèstiques, el gelat acabà assolint una gran expansió.

En els nostres dies s'han perfeccionat molt les tècniques de fabricació i conservació. També han millorat els coneixement de manipulació i higiene.

Ingredients com els gelífics com l'agar-agar, estabilitzants, saboritzants, anticoagulants, conservants, espesants. Tècniques com la pasteurització i l'esterilització o les màquines més avançades conformen el ventall dels gelats industrials avui dia; que disten molt d'aquells suc de fruita amb neu primigenis. Sempre ens queda però la possibilitat de treure de gelateria manual i amb paciència, temps i moltes voltes, aconseguir un gelat artesà fet nostre.

Elaboració:

Per a elaborar gelats i sorbets és necessari disposar d'una geladora, que pot ésser elèctrica o manual (aquelles que es feien rodar amb gel). No obstant també es poden fer amb gel o usant el nostre congelador. S'ha de tenir en compte que la temperatura de conservació (-18°C) i servei (-1,0°C) s'han de

mantenir el més estables possibles, per garantir totes les qualitats organolèptiques d'aquests preparats. Recordau també que tots els gelats i sorbets abans de gelar-se han de sofrir un procés de pasteurització (72°C), per garantir la seva salubritat al llarg del període de conservació posterior.



CUINA DE TEMPORADA:

Per a provar...

Sorbet de poma

- 500 grams de pomes golden, 500 grams de xarop (50% aigua i sucre bullida), un poc de suc de dues llimones, una copa de Calvados, i un blanc d'ou a punt de neu (optatiu).

- Elaboració: Pelar i triturar les pomes amb el suc de llimona i posar a coure uns 5 minuts amb el xarop, refredar i gelar. Quan el gelat comenci a agafar textura, afegir-hi el licor i el blanc d'ou (donarà una textura més esponjosa, però l'hauré de consumir tot seguit, no es pot conservar).

Sorbet de llimona

- 5dl de suc de llimona, 1l de xarop, i blanc d'ou.

Elaboració: Podem seguir el mateix procés que pel sorbet anterior.

Gelat de mel

- 5 dl de llet, 250 grams de mel, 4 rovells d'ou, 300 grams de nata.

- Elaboració: Bullir la llet amb la mel (72°C), emulsionar els dos rovells d'ou. afegir un poc de llet calenta als ous (a poc a poc) i després afegir aquesta mescla a la llet restant. Refredar i gelar.

Gelat de fraules

- 350 grams de iogurt natural, 100 grams de sucre en pols, el suc d'una llimona, 300 grams de confitura o salsa de fraules, 2dl de Grand Marnier, 125 grams de nata muntada

Mesclar tots els ingredients fins a realitzar una crema homogènia i després gelar.

Aquest gelat és de consum ràpid, al no estar pasteuritzat no es pot conservar massa temps.

Granissat de llimona i herbassana

- Dins un bol hi posarem el suc de dues llimones, 3 cullerades de sucre i un parell de fulles d'herbassana. Tot ho picarem bé amb la massa d'un morter. Afegirem gel picat tira a tira fins a aconseguir la textura desitjada.



ESCOLA DE CUINA:

Ingredients a tenir en compte per fer gelats:

- Sucre: Utilitzats en diverses presentacions: sacarosa, dextrosa, xarop de glucosa, sucre invertit, mel o lactosa, no es congela, és a dir a més sucre disminueix al capacitat de congelació de l'aigua, amb el que es regula la consistència i sabor dels gelats.

- Aigua: és l'ingredient principal. S'ha de vetllar per la seva puresa per això es filtra i es depura.

- Greix: El greix aporta suavitat al paladar i contribueix a l'augment de volum del gelat. El greix es pot aportar als gelats en forma d'oli, llet, nata, mantega o margarina.

- L'alcohol: Atura la congelació i a més, els gelats amb alcohol poden consumir-se directament del congelador sense esperar que es suavitzi.

- Blanc d'ou: l'albumina ajuda a incorporar aire a la mescla i li aporta lleugeresa al mateix moment que homogeneïtza la mescla. Els gelats amb blanc d'ou cru s'han de consumir immediatament.