



Fecha publicación: 10/05/2007

NOTAS SOBRE HELADOS

¿CÓMO SE HACEN LOS HELADOS?

El primer paso para hacer un helado es la selección de las materias primas que van a formar parte del producto.

Una vez seleccionadas, pasamos a mezclarlas, leche, crema, manteca, agua, y azúcares, la mezcla se hace en una máquina llamada pasteurizador, (esta máquina aplica un tratamiento térmico, para la destrucción de bacterias, a condiciones de tiempo y temperatura ya establecidas).

Le aplicamos una temperatura elevada, de entre 80-85°C, y bajamos rápidamente la temperatura entre 0°C y 4°C, este cambio tan brusco de temperatura es el que garantiza la destrucción de las bacterias patógenas.

Algunos pasteurizadores pueden homogenizar la mezcla, o la mezcla se somete al paso de un molino coloidal, con el objetivo de hacer que las moléculas que forman el helado sean lo mas pequeñas posibles.

Pasamos ahora a la fase de maduración, en esta fase se invierten alrededor de 4 a 6 horas, y el mix (mezcla de helado en estado pastoso) se mantiene esta en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 4/6°C , en este tiempo todas las materia primas van a tomar las características propias del helado, aroma, sabor, color, y se mejorará su estructura.

Por último pasamos a la fase de congelación, utilizamos para ello un tipo de máquina llamada fabricadora o mantecadora, en ella se introduce el mix (mezcla de ingredientes, la cual esta en estado pastoso) y por batimiento se congela, saliendo al cabo de unos minutos el helado como todos lo conocemos.

Se reduce la temperatura con rapidez hasta alcanzar entre -6 y -10°C, mientras se remueve la mezcla despacio, lo que permite que se airee, uno de los factores que contribuye a la textura típica y cremosa del helado.

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar