



Preparare gelati, sorbetti e semifreddi

Il gelato è da sempre un alimento molto gradito ai consumatori, adulti o bambini che siano, tanto che, negli ultimi anni, il suo consumo è aumentato di molto, sia in estate sia durante tutto l'anno, diventando un dessert ormai senza stagionalità.

Parlando di gelato, è necessario distinguere, innanzi tutto, tra:

- **gelato a base gialla**, contenente uova e latte;
- **gelato a base bianca**, contenente latte.

Il gelato a base gialla è realizzato a partire da latte, zucchero, glucosio, panna liquida, tuorli d'uovo e stabilizzante.

Questa base è utilizzata per tutti i gusti alla crema, quali, per esempio, la crema, il cioccolato, la nocciola e così via. Gli ingredienti del gelato a base bianca sono invece: latte, zucchero, destrosio, panna, latte magro in polvere e stabilizzante. Esso è utilizzato per i gusti di frutta e per tutti quei gusti delicati, che altrimenti potrebbero essere "coperti" qualora fosse utilizzata la base gialla.

La produzione del gelato prevede una prima fase di **preparazione della miscela** seguita dalla **pastorizzazione** lenta (a 65 °C per 30 minuti) oppure rapida (a 85 °C per 5 minuti); vi è poi il **raffreddamento della miscela** e, infine, la **mantecazione**, cioè la lavorazione in gelatiera, durante la quale il composto incorpora aria aumentando di volume. Con il termine generico di "gelato" si intendono anche:

- **gelati leggeri**, a base di tuorli d'uovo montati a caldo con sciroppo di zucchero e con aggiunta di panna montata e aromi vari;
- **sorbetti**, composti da uno sciroppo di zucchero mescolato con vino, liquore o frutta e poi mantecato in gelatiera, che risultano più freddi e granulosi del gelato per l'assenza di uova e di grassi;
- **semifreddi**, tipici della pasticceria italiana, sono serviti freddi o congelati, sformati e decorati sul momento (tiramisù, panna cotta, zuppa inglese e zuccotto).

