

GELAT DE VAINILLA

Formulació: Jaume Turró (campió d'Espanya Geladeria 2012 - Jean-Paul Hévin)

Nota: El DIA ABANS haurem d'haver posat la cubeta de la geladora al congelador.

Jaume Turró	Jean-Paul Hévin	<u>Ingredients</u>	recepta Forki mirar justificació càlculs al final
582 ml	500 ml	llet sencera	500 ml
124 ml	122 ml	nata líquida de 35% MG	120 ml
45 grs	40 grs	llet en pols descremada	40 grs
58 grs	---	dextrosa	
36 grs	32 grs	1ª sacarosa	110 grs
	108 grs	2ª sacarosa	---
---	16 grs	sucres invertits	40 grs
100 grs	---	sucres vainillats	---
---	2	beines de vainilla	1/2 culleradeta postres beines vainilla en pols amb sucres de VAHINÉ
5 grs	4 grs	estabilitzant SE30	---
50 grs (uns 2 i 1/2)	118 grs (uns 6 rovells)	rovells d'ou	40 grs (2 rovells L)
		PARÀMETRES del gelat	
MG=8% POD= 17% PAC 288 (servir a -11°C) Magre de llet= 10% Sòlids totals= 38,1%	---		Pes total 850 grs

(*) sucres invertits: veure la elaboració al capítol "xarops_almivars_sucres"

L'addició de sucres invertits evita que el gelat cristal·litzi durant la congelació

- Tallar longitudinalment la beina de vainilla i rascar la polpa (si la posem natural en beina).
- En un cassó posem a escalfar la llet + la polpa de la vainilla + la beina (o el sucres vainillats).
- A part barregem la llet en pols amb la 1ª sacarosa (o la 1/2 del de recepta Forki). Reservar.
- Quan arribi als 30°C afegir la llet en pols + la 1ª sacarosa a la llet.
- Afegir la nata líquida i portar al punt previ a ebullició.
- Mentrestant blanquejar els rovells + la 2ª sacarosa (l'altra 1/2 del de recepta Forki) + el sucres invertits (i, o la dextrosa).
- Retirar la beina de vainilla de la llet.
- Bolca la llet calenta sobre els rovells i remenar.
- Tornar-ho a coure a foc baix fins que arribi als 84°C mentre anem remenant.
- Colar amb un colador xinès.
- Tapar amb paper film a tocar del mix.
- Quan ja no està calent ho posem a la nevera perquè baixi fins als 4°C el més ràpid possible. El temps total de refredament fins als 4°C no pot sobrepassar una hora.
 - Podem posar el bol en un bany maria d'aigua freda.

- Ho deixem madurar a la nevera un mínim de 5 hores a 4°C (millor fins l'endemà)
- Passat el temps de maduració ho remenem hi el passem a la geladora per la mantecació.
Atenció: la cubeta de la geladora haurà d'haver estat un mínim de 24 hores al congelador perquè estigui a punt i la posarem en marxa sense el mix. Quan estigui funcionant hi anem bolcant el mix
- Mantecar
- La geladora trigarà entre 35 i 40 minuts en deixar el gelat a punt

Si no tenim geladora el fem el podem fer directament al congelador

- Primer deixem la crema a la nevera durant les 8 hores de maduració
- Passat aquest temps ho remenem amb una espàtula i ho traslladarem al congelador
- Un cop al congelador ho anirem remenant cada 30 minuts durant unes 3 hores fins que agafi una textura semblant al gelat
- Si el tenim a -18°C el traurem del congelador 30 minuts abans del consum

Justificació càlculs proporció ingredients: Per informació consultar la fitxa "Gelat_TEORIA elaboració"

Llet

- Aigua= 500ml x 0,88= 440
- Matèria Grassa (MG)= 500 ml x 0,035 = 17,50
- Sòlids (magres)= 500ml x 0,09= 45

Nata líquida de 35%MG

- Aigua= 120 ml x 0,6= 72
- MG= 120 ml x 0,35= 42
- Sòlids (magres)= 120 ml x 0,08= 9,6

Totals

Líquids totals= 440 + 72 = 512

Sòlids totals= 45 + 9,6 + 40 (de llet pols) + 110 (de sacarosa) + 40 (de sucre invertit)= 244,6

Matèria grassa total (MG)= 17,50 + 42= 59,50

Sucres totals= 110 (sacarosa) + 40x1,30 (sucre invertit)= 152

% sobre el total ingredients

% Líquids= 512/850= 0,602= 60%(estàndard= entre 58%-64%)

% sòlids= 244,6/850= 0,2877= 29%.....(estàndard= entre 32%-40%)

% MG= 59,5/850= 0,07= 7,0%.....(estàndard= ideal menys del 8%)

% sucres= 152/850= 0,121= 17,8%.....(estàndard= entre 17%-23%)

Emulsionant= 40 (rovell d'ou)/850= 0,0475= 4,7%.....(segons RD 618/1998 -BOE 101 de 28 abril 1998 per ser mantecat a partir d'un 4% de rovell)

Nota: Potser es podria pujar una mica el pes de llet en pols, però tal i com està ha quedat bo.