

GELAT de IOGURT

Font: Carlos Arribas, mestre gelater - exposa una formulació però no el procediment d'elaboració. El procediment plantejat està fet consultant altres fonts.

recepte Carlos Arribas	<u>Ingredients</u>		<u>recepte Forki</u>
236 ml (23,61%)	llet sencera	240 ml	llet sencera
400 grs (40,0%)	iogurt sencer	500 grs	iogurt sencer
145 grs (14,5%)	sacarosa	145 grs	sacarosa
114 grs (11,42%)	nata líquida 35% MG	120 ml	nata líquida 35% MG
49 grs (4,92%)	llet en pols desnatada 1% MG	50 ml	llet en pols desnatada 1% MG
34 grs (3,4%)	dextrosa	35 grs	sucre invertit
16 grs(1,55%)	glucosa	20 grs	glucosa
6 grs (0.6%)	estabilitzant-emulsionant	4 grs	Agar-agar El proper cop posar-ni els 6 grs

- **Atenció:** Hem de tenir pesat i anotat en un paper el pes del recipient en que posarem el mix a la nevera. Ens farà falta saber-ho per després afegir-hi el iogurt.
- Posar la llet + nata en un cassó amb capacitat pel doble del mix
- Afegir-hi la llet en pols + la dextrosa (o el sucre invertit) i batre-ho amb una batedora. Passar el pymer per assegurar-se que no hi queden grumolls
- Escalfar el mix al bany maria
- Barrejar el neutre amb una quantitat suficient de sacarosa i passar-hi el pymer per fer una pols fina
- Quan la temperatura arribi als 40°C afegir-hi el neutre (barrejat amb sacarosa) + la resta de la sacarosa + glucosa.
- Anar remenant el mix amb unes varetes manuals fins que arribi als 85°
- Retirar del foc i col·locar el cassó en un bany maria d'aigua freda i glaçons per baixar la temperatura el més ràpid possible
- 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.
- Tapar amb paper film a tocar del mix i posar a la nevera a madurar entre 6 i 12 hores a 4°C.
- Passat el temps de maduració per diferència respecte al pes que tenim anotat del recipient buit sabrem quan pesa realment el mix.
- La quantitat de iogurt a afegir es aproximadament del 50% del pes del mix abans de mantecar.
- Afegim el iogurt al mix, ho remenem amb una espàtula i 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
- La geladora trigarà entre 35 i 40 minuts en deixar el gelat a punt.
- Un cop fet el posem en una cubeta d'acer inoxidable o policarbonat tapada i el deixem reposar 5 o 8 hores al congelador.

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