

GELAT de XOCOLATA

Recepta: José Manuel Marcos Candela - Candela Gelateria - Subcampió del Món de Gelateria del 2018

Recepta: Angelo Corvitto -Millor gelater del món el 2006

Nota: Hem de posar la cubeta de la geladora al congelador el dia abans.

recepta JM Marcos	recepta A. Corvitto	Ingredients	recepta Forki 1 litre de mix	substituint el neutre per Maizena
50 ml	450 ml	aigua	50 ml	480
525 ml	— —	llet sencera 3,5% MG	525 ml	— —
— —	1	rovell d'ou	— —	— —
180 grs Guanaja 80%	170 grs	xocolata cobertura (1)	180 grs	100
20 ml	— —	nata liquida del 35% MG	20 ml	170
40 grs	80 grs	llet en pols 1% MG (desnatada)	40 grs	40
5 grs Cremodan SE 30	3 grs goma xantana (2)	neutre	3 grs Agar Agar (3)	30 grs Maizena
75 grs		dextrosa	75 grs	— —
— —	180 grs	sucre invertit	— —	— —
105 grs	30 grs	sacarosa (sucre blanc)	105 grs	180
		OPCIONAL per barrejar al final: essència vainilla	2-3 gotes	2-3 gotes
100 grs	— —	xocolata del 70% per fer encenalls	opcional	opcional
1000 grs	1000 grs	TOTAL MIX	1000 grs	1000 grs

(1) xocolata de cobertura:

- VALRHONA 70% ..En tenen a Reixona, c/ Pallars, 74 (pati industrial) - A vegades també en el GADGETS del carrer Aragó.
- Cobertura 70% ... Xocolateria PONS , c/ Olzinelles, 78

(2) Goma xantana: Es un espessidor que funciona tant en fred com en calent. No cal arribar al punt d'ebullició perquè funcioni. Un cop agafa la consistència ja no canvia sigui quina sigui la temperatura, e l producte es pot congelar i descongelar sense que perdi la consistència. Dosificació entre 1,0-2,0 grs / litre de mix.

- A l'herboristeria del carrer de Sants /Badal te la porten si l'encarregues.

(3) Agar-Agar: Perquè actuï com a espessidor s'ha de dissoldre en fred i afegir-lo al mix mentre l'escalfem a foc baix fins arribar as 85 °C sense que arribi a bullir (si el mix bull llavors actuarà com una gelatina). Absorbeix aigua en quantitats entre 200 i 300 vegades el seu pes (es 10 vegades més potent que la gelatina habitual), se n'hi ha de posar poca quantitat. Dosificació entre 1,6-3,0 grs/litre de mix.

- La goma xantana costa de trobar a les botigues i l'agar-agar pot servir de substitut. En tenen habitualment al Gadgets del carrer Aragó.

- Barrejar 1/4 part del sucre amb el neutre. Reservar.
- Preparar la xocolata trossegada en un bol.
- Escalfar l'aigua + la crema de llet + la llet.
- Quan arribi als 30°C afegir-hi la llet en pols.

- Als 40°C afegir-hi la resta de sucre + dextrosa + el neutre barrejat amb el sucre. Anar remenant.
 - Si ho fem amb rovell d'ou també l'afegim ara als 40°C.
- Escalfar fins arribar als 84°C per pasteuritzar (no sobrepassar els 85°C).
- Treure del foc i deixar-ho refredar fins als 60°C-62°C.
- Anar remenant per ajudar a refredar i perquè no se'ns hi formi un tel.
- Quan arribi als 60°C-62°C en traiem el 30% i l'aboquem al bol on tenim la xocolata.
 - 150 ml si estem fent 0,5 litres.
 - 300 ml si estem fent 1 litre.
- Remenar fins a desfer la xocolata.
- Emulsionar la xocolata passant el pymer sense aixecar ni moure per tal d'evitar que agafi aire.
- Afegir-hi la resta de la llet i remenar-ho bé perquè s'integrin.
- Refredar el més ràpid possible posant el bol en un bany maria d'aigua freda i glaçons
- 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
- Ho deixem madurar a la nevera fins l'endemà. (si no, un mínim de 5 hores a 4°C).
- Passat el temps de maduració ho remenem i el passem a la geladora per la mantecació. La mantecadora ha d'estar en marxa quan hi aboquem la barreja.
 - **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.

OPCIONAL:

- Afegir just al final de la mantecació i abans de treure'l uns encenalls de xocolata Guanaja del 70% que prèviament haurem temperat sobre el marbre i rascat

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