

GELAT de MATÓ i MEL

Formulació: Forki

La formulació es d'en Carlos Arribas però no he trobat on expliqui com fer-ho i plantejo seguir més o menys en que fa en Pablo Galiana pels sorbets

1 kg de mix		<u>Ingredients</u>
300 ml	30,0%	llet sencera
400 grs	40,0%	iogurt sencer
160 grs	16,0%	sacarosa
90 ml	9,0%	nata líquida 35% MG
60 grs	6,0%	llet en pols desnatada 1% MG
34 grs	3,4%	dextrosa
25 grs	2,5%	mel
6 grs	0,6%	estabilitzant-emulsionant
Total 1065 grs		

- Barrejar l'estabilitzant amb 1/4 part de la sacarosa
 - Escalfar la llet
 - Quan arribi als 25°C afegir la llet en pols
 - Als 40°C afegir-hi els sucres (dextrosa, glucosa i 3/4 de la sacarosa)
 - Als 60°C afegir l'estabilitzant + 1/4 sacarosa
 - Escalfar fins arribar als 85°C per pasteuritzar
 - Treure del foc i deixar-ho refredar fins als 80°C
 - Quan baixi als 80°C hi afegim la nata líquida
 - Refredar el més ràpid possible posant el cassó 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.
 - Quan sigui a 4°C hi afegim el mató i ho remenem amb una espàtula
 - Passar el pymer
 - Colar amb un colador xinés
 - Tapar amb paper film a tocar del mix
 - Ho deixem madurar a la nevera un mínim de 8 hores a 4°C
 - 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