

GELAT CREMÓS DE FRUITES (no polos)

Nota important: Haurem de haver posat la cubeta de la geladora al congelador un o dos dies abans de quan volem fer el gelat.

La fruita no s'ha de coure, llevat de les fruites que s'oxiden. La fruita la tindrem a la nevera perquè estigui a uns 4°C i un parell d'hores abans de fer el gelat la passem pel pymer o liquadora i la tornem a la nevera.

IMPORTANT: La llet sencera i la llet en pols contenen una proteïna, la caseïna, que ajuda en el procés d'emulsió però que per l'efecte del PH àcid de les fruites es talla o coagula i això no ens interessa. Però a partir del 2°C cap avall aquesta coagulació ja no es pot produir i es en aquest moment que l'afegirem al mix.

El mix (**sense la fruita**) el traurem de la nevera a uns 4°C i iniciem la mantecació. Per tal d'evitar la coagulació de la llet, la polpa o el suc de fruites s'afegeixen al mix al cap d'un o dos minuts de funcionament quan la temperatura hagi baixat a 2°C.

	<u>Ingredients</u>
121 ml	llet sencera
102 ml	nata líquida de 35% MG
84 grs	llet en pols descremada
150 grs	dextrosa (*) es sucre de bat de moro
35 grs	sacarosa
8 grs	estabilitzant per crema SE30 si ho fem amb agar-agar sembla massa quantitat amb 6 grs d'agar-agar el de xocolata va quedar com un xiclet - amb 3 grs va quedar bé. PROVAR AMB 3 grs d'agar-agar
500 gr	FRUITES: maduixes, cireres, plàtan, mandarina
MG=4% POD= 18% LPD=10% Sòlids totals= 37% PAC=41%	

(*) dextrosa. L'addició de dextrosa evita que el gelat cristal·litzi durant la congelació.

- Barrejar el neutre amb una quantitat suficient de sacarosa i passar-hi el pymer per fer una pols fina. Reservar.
- Posar la llet + nata en un cassó amb capacitat pel doble del mix.
- Afegir-hi la llet en pols + la dextrosa i batre-ho amb una batedora. Passar el pymer per assegurar-se que no hi queden grumolls
- Escalfar el mix al bany maria.
- Quan la temperatura arribi als 40°C afegir-hi el neutre (barrejat amb sacarosa) + la resta de la sacarosa + la pell ratllada de la fruita (si la fruita es llimona, taronja, mandarina, etc)
- 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.
- Quan ja sigui fred tapem el mix amb paper film a tocar del mix hi ho tornem a la nevera per madurar fins l'endemà (un mínim d'entre 6 i 12 hores).
- Passat el temps de maduració:
- Prepararem la pasta de fruites passant el pymer (o la liquadora) o el suc de mandarina, etc en el seu cas. RESERVAR, encara no l'hi hem de posar.
- Traiem el mix de la nevera i ho remenem i si hi hem posat ratlladura de les pells de les fruites el colem per retirar-les.
- Passar-hi el pymer.
- Engegar la mantecadora i anar-hi bolcant el mix (encara sense la fruita) .
 - **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
- Quan porti uns 2 minuts a la mantecadora i el mix hagi baixat a uns 2°C hi tirem la polpa o el suc de fruita pel forat.
- 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 el tenim a -18°C el traurem del congelador 30 minuts abans del consum.