

Aula extra: Como criar e personalizar gelados + resumo do curso.

Chegámos à última semana do curso e passou a correr, não foi? Por esta altura já se sentirão um pouco “mestres-geladeiros” e espero que já tratem a vossa sorveteira por tu e se sintam confiantes a fazer gelados!

Aula extra:

- Pequeno resumo de todos os pontos mais importantes que aprendemos.
- Defeitos nos gelados.
- Guia para vos ajudar a criar sabores de gelados (pelo menos vou-vos explicar como eu faço esse processo de criação).



Semana 1:

Esta semana foi a mais recheada de teoria. Demos ênfase aos ingredientes mais usados nos gelados, sobretudo às suas funções e aspetos negativos e positivos. Ter um bom conhecimento dos ingredientes é meio caminho para termos um bom gelado. Também foi nesta semana que ficamos a conhecer o conceito das bases (branca, amarela, caseira e artesanal) e outros “palavrões” de gelataria como o POD, PAC, mix ou overrun, assim como o processo de pasteurização. Analisámos as sorveteiras e abordámos todo o procedimento de congelação nas sorveteiras e no congelador. E fizemos as nossas primeiras receitas, as mais básicas!

Semana 2:

A semana mais gulosa do curso! Além de 37 receitas de gelados (que se podem multiplicar por mais ao fazermos bastantes variações) ainda vimos receitas e ideias de elementos cremosos e crocantes para misturarmos nos gelados.

Ficámos também a perceber como se podem introduzir sabores e texturas nos gelados e espero que usem estes conhecimentos e técnicas quando quiserem começar a criar os vossos “gelados de autor”!

Semana 3:

Chegamos aos sorvetes, mais refrescantes e perfeitos para evidenciar sabores de fruta. Nesta semana aprendemos várias receitas que também se poderão desdobrar em muitas outras. Falámos um pouco de teoria e vimos umas tabelas com percentagens de açúcar, água, etc. de alguns ingredientes, que espero que vos sejam úteis. Além disso para nos despedirmos das aulas em grande aprendemos várias receitas onde podem usar os vossos gelados: bolos, bombons, “magnuns” caseiros e uma massa waffer super versátil!



Defeitos nos gelados:

Muitas vezes o problema de fazermos algo novo nem sequer é o não correr bem porque os falhos fazem parte dos processos de aprendizagem. O problema maior é não conseguirmos identificar os erros para que depois na próxima vez os consigamos corrigir. Penso que por esta altura, depois das receitas que foram fazendo já tenham ganho esta capacidade de análise que vos será muito útil em experiências futuras! De qualquer maneira deixo aqui as principais “queixas” dos gelados!

- O gelado sabe mal.

Verifiquem que todos os ingredientes estavam dentro do prazo e em boas condições. Fruta fermentada, frutos secos rançosos, leite em pó fora do prazo, etc. vão deixar um sabor desagradável no gelado. Muita atenção também ao fazer a base porque se agarrar ao tacho um pouco de leite/ natas que queimem, esse sabor a queimado pode passar para o gelado. Outra coisa que pode acontecer é cozermos demasiado a base amarela, passando os 85°C e fazendo com que as gemas não só talhem como ganhem um sabor a ovo cozido que se torna presente no gelado.

- O gelado está cristalizado.

Os cristais no gelado podem ser de açúcar ou de água. Os de açúcar normalmente acontecem quando a sacarose com o passar do tempo começa a cristalizar (um gelado congelado durante muito tempo, sobretudo feito com base caseira). Já os de água são por excesso de água solta que não foi estabilizada. Isto pode acontecer porque estamos a usar ingredientes com excesso de água (fruta por exemplo) ou porque há oscilações de temperatura no gelado (deixar a caixa fora do congelador muito tempo ao ponto do gelado derreter).

- O gelado está mole.

Ou ainda lhe falta tempo de repouso no congelador ou pode ter um PAC elevado (se adicionarmos ingredientes com muito açúcar).

- O gelado está duro.

Ou falta-lhe tempo fora do congelador para “perder frio” ou tem ingredientes em excesso que lhe estão a prender a textura (como muita água, gordura ou extratos secos).

- O gelado está muito doce.

A perceção de “doce” é algo muito pessoal e podem ir ajustando ao vosso gosto (já sabendo que o açúcar e a textura do gelado vão de mãos dadas).

- O gelado está pouco doce.

Isto é um problema que é raro acontecer, mas pode resultar até de um erro na pesagem dos ingredientes.

- O gelado descongela muito rápido.

Pode ter um PAC muito elevado e poderão ajustar a receita para o baixar. Já sabem que tudo o que tenha muito açúcar ou álcool vai contribuir para que o gelado derreta mais rápido. Também pode ser estabilizante a menos, já que o estabilizante controla a textura.

- O gelado está gumoso.

Normalmente aqui o problema é ter estabilizante a mais. Pode ser um erro de dosagem da receita ou um erro de pesagem. Podem também acontecer se tiverem uma sorveteira muito fraquinha que não tenha capacidade de bater bem o gelado.

- O gelado não congela na sorveteira.

Ou o mix não estava frio o suficiente ou há algum problema com a sorveteira. Tenham em conta que em dias de calor extremo, será mais difícil congelar eficazmente os gelados nas sorveteiras.

- O gelado está “gorduroso”.

Pode ser um desequilíbrio da receita que tenha gordura a mais ou se o gelado tem muitas natas e bateu durante muito tempo na sorveteira pode dar uma sensação de manteiga na boca (da mesma maneira como quando batemos demasiado natas para fazer chantilly).



Com criar sabores de gelado:

Esta é a minha parte preferida de fazer gelados: criar, recriar e inventar sabores! Há vários tipos de sabores de gelados, desde os mais simples aos mais compostos. E obviamente que é diferente criar um gelado de banana do que um gelado de cheesecake de morango.

O gelado de banana é um sabor único e aqui as minhas únicas preocupações são:

- Escolher uma base.
- Perceber a quantidade de banana que posso/quero usar.

Então aqui eu escolheria uma base branca (porque é a que prefiro usar para gelados de fruta) e usaria 250 gr de banana (normalmente uso entre 250 a 350 gr de frutos para 1 receita e vou ajustando conforme a fruta. A banana como tem um sabor muito presente e é bastante carnuda uso a quantidade mínima).

Já o gelado de cheesecake de morango apresenta desafios diferentes porque tem uma série de elementos e é interessante passarmos para o gelado todas as características desta sobremesa. O primeiro passo para recriar uma elaboração em forma de gelado é perceber individualmente cada elemento dessa elaboração. Ou seja, para fazer um gelado de cheesecake temos de minimamente saber fazer ou pelo menos saber como se faz, um cheesecake verdadeiro.

O cheesecake de morango tem:

- Uma base crocante feita com bolacha e manteiga
- Um creme/recheio de queijo
- Uma cobertura de compota de morango

E agora o meu desafio é perceber em que parte vou introduzir cada sabor e textura no gelado.

- O primeiro passo é definir o sabor principal do gelado, eu costumo chamá-lo “o corpo do gelado”.

- Depois de definir o sabor principal, decido a base mais adequada (branca ou amarela).
- Analiso os restantes elementos e como se podem integrar: existe pronto ou tenho de produzir? Que quantidades vou usar?

No meu caso para criar a receita do gelado de cheesecake decidi que o “corpo do meu gelado” seria com o sabor do queijo creme. Optei pela base amarela porque os cheesecakes verdadeiros americanos (os que são cozidos no forno) levam ovos. A parte da compota de morango era simples de resolver já que se pode usar tal e qual. Para recriar a base decidi seguir a receita que usaria para a base de um cheesecake normal e usar em pedacinhos envolvidos no gelado.

Para definir a quantidade de queijo na base:

A primeira vez que faço um gelado, não há muita volta a dar, vou juntando os ingredientes à base e provando até estar satisfeita com a intensidade de sabor.

Para definir a quantidade de crocante e compota:

Por aqui vou mais “a olho”. Tem de haver um equilíbrio, o gelado é o elemento principal e tem de brilhar. Estes elementos são apenas de apoio e não podem estar em excesso, mas têm de se sentir presentes e sobretudo espalhados de maneira uniforme pelo gelado.

O objetivo é que ao comermos uma colherada deste gelado vamos então ter o sabor do queijo, da compota e o sabor e textura da base de bolacha. Tal e qual como quando damos uma colherada num cheesecake



Espero que tenham gostado de "geladar" comigo e de aprender sobre este maravilhoso mundo que eu adoro! Da minha parte foi um prazer ter-vos como alunos e espero que um dia possamos comer um gelado juntos!

Até brevel!

Rita ♥