

Massimo Pignata

Helados

**Los secretos del maestro
heladero de DeLaCrem**

**Fotografías de
*Becky Lawton***



LAROUSSE

Dirección editorial

Jordi Induráin

Edición

Àngels Casanovas

Corrección

Àngels Olivera y Laura del Barrio

Diseño de interiores y de cubierta

Roser Orra

Con la colaboración de Valentina Gall (estilismo)

© Massimo Pignata, por los textos

© Becky Lawton, por las fotografías

© 2024 LAROUSSE EDITORIAL, S.L.

c/ Bac de Roda, 64, Edificio D, 1.ª planta, 08019 Barcelona

www.larousse.es

clientes@grupoanaya.com

Primera edición digital: 2024

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeren, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

Edición electrónica sobre la 1.ª edición impresa

ISBN: 978-84-10124-05-9

rEiI

Massimo Pignata

Helados

**Los secretos del maestro
heladero de DeLaCrem**

Fotografías de

Becky Lawton

LAROUSSE

prólogo

La excelencia como objetivo

Como profesor en Espaisucre durante veinticinco años me he topado con alumnos de todo tipo. Massimo fue desde el principio un alumno poco común y especial, tanto por su extrema curiosidad como por verbalizar desde el primer día que, aunque el curso al que se apuntaba era de pastelería de restaurante, él quería en un futuro cercano expresarse y crear un negocio en torno al helado... ¿Qué esperaba de Espaisucre y por qué se comportaba de una forma tan aparentemente incoherente?

Su extrema curiosidad, empatía y sensibilidad se manifestó enseguida. Quien conozca a Massimo sabe que es muy fácil fraternizar y entablar conversación con él.

Pocos meses después de acabar el curso llegó a mis oídos que había abierto su primera tienda (Enric Granados 15, Barcelona) y, evidentemente, mi curiosidad innata me llevó a visitarle.

Antes de ir recordé una conversación en la que expresó su objetivo, como buen italiano y amante del helado, de crear una heladería distinta y especial en una ciudad como Barcelona, donde nunca le habíamos dado demasiada importancia a ese mundo que los italianos veneran; una heladería que se convirtiera en poco tiempo en un referente en la ciudad.

Mi primera reacción al visitarle fue que Massimo no iba de farol. Sus helados eran de texturas ultracremosas, casi etéreas, y de sabores muy marcados, complejos y golosos, intentando contentar tanto al público clásico como al ávido de combinaciones sorprendentes.

Pero ¿qué hacía que sus helados y, en general, su propuesta fuera tan sugerente y atractiva?

Calidad del sabor y honestidad

Cuántas veces atraídos por la mágica palabra artesano nos hemos sentido arrastrados y decepcionados a partes iguales por ofertas poco honestas, por no decir literalmente engañosas. Cuando entras en el mundo gustativo de Massimo te das cuenta de que todo sabe a lo que dice y que el sabor procede de ingredientes de calidad y no de pastas ni concentrados de dudosa procedencia. Todos los ingredientes que se utilizan en DelaCrem son de máxima calidad, lo que redundará en sabores limpios, nobles y honestos.

Para que os deis cuenta de su extremo compromiso con el sabor y en definitiva con la calidad, recuerdo una conversación sobre su sorbete de cerezas. Al preguntarle qué pulpa congelada de cerezas usaba, me contestó con rotundidad que estaba decidido a no utilizar productos congelados y que preparaba el helado a partir de cerezas naturales, quitándole el hueso una a una, una decisión que aún hoy aplica escrupulosamente. Sorprendente, pero cierto.

Técnica exquisita

Desde fuera siempre se ha considerado la pastelería como una disciplina especialmente técnica, dificultosa y no apta para neófitos; la heladería lo es incluso más.

Yo no me voy a adentrar en el mundo de la estabilización de un helado, tema que un especialista como Massimo os explicará profusamente en este magnífico y pedagógico libro, pero en resumidas cuentas consiste en conseguir que una mezcla (mix) a temperatura negativa no forme hielo, sea espatulable y extremadamente cremosa.

Massimo lo logra con creces, consiguiendo texturas mágicas que se funden en boca y dan paso a sensaciones no muy frías con sabores golosos y buenos. Todo ello denota una técnica exquisita siempre al servicio del sabor.

Glocal

Massimo podría haber sido un italiano más, un intruso que, haciendo alarde de sus conocimientos y cultura heladera, impusiera su criterio, pero nada más alejado de la realidad. Su sensibilidad lo ha convertido en un aliado, un cómplice, que es visto por los barceloneses como un amigo cercano de enorme capacidad de observación, con ganas de aprender para adaptarse a los gustos y sensibilidad locales. Con su actitud glocal, potencia lo local y tradicional en aras de ser competitivo en una dimensión global.

Síntoma de su adaptación es el uso en sus helados de ingredientes de proximidad. De aquí surge su filosofía DelaTerra, basada en emplear en todas sus elaboraciones ingredientes como frutas y lácteos escogidos de su entorno más cercano (kilómetro cero); de este modo consigue un contacto directo y fiel con proveedores locales que le suministran la mejor materia prima.

Massimo, el seductor

Massimo no impone, seduce. Es un seductor nato que, con su don de gentes y su atractiva propuesta helada, subyuga a los paladares más exigentes.

Lo atestiguan las infinitas colas en sus heladerías, mezcla de un público autóctono y de guiris que gustosamente esperan pacientemente degustar sus referencias, que varían según los ingredientes de temporada y su desbordante creatividad en combinaciones como:

- chocolate+café+speculoos
- calabaza+mantequilla tostada
- apio+limón+jengibre

Son estructuras de sabor más propias de un restaurante gastronómico con estrellas Michelin. Y aquí, como profesor, es donde veo cómo hace más de diez años el inquieto alumno Massimo Pignata entendió que el sabor es inherente a cualquier disciplina y, aunque recibió un curso sobre postres de restaurante, fue inteligente al aplicar esos conocimientos a la hora de crear las combinaciones de sabor de sus helados. Gracias, Massimo...

Por todo esto y por muchas cosas más que me dejo en el tintero, DelaCrem se ha convertido por méritos propios en la heladería de referencia de Barcelona, de visita obligada para los amantes del helado de calidad, honesto y sabroso.

Siempre se ha dicho que el trabajo bien hecho recibe su recompensa, y en su caso se ha hecho justicia ya que su esfuerzo, conocimientos y amor por la heladería se ha visto recompensado por el favor de una clientela exigente que peregrina fielmente durante todo el año para comulgar con todo lo que crea Massimo. Os espero en DelaCrem.

Jordi Butrón
www.espaisucre.com

Prólogo de Jordi Butrón — 4

Introducción — 9

Almíbar para sorbetes — 20

Primavera — 22

Sorbetes

Apio, lima y jengibre — 24

Albaricoque con lavanda — 28

Cerezas frescas con kirsch — 30

Fresones frescos — 32

Mojito — 34

Algarroba — 36

Helados

Yogur, melón piel de sapo y menta — 38

Jengibre — 40

Queso de cabra — 42

Miel y mató con nueces — 46

Crema catalana — 48

Plátano canario — 52

Pan con aceite, sal y chocolate negro — 55

Cacahuets con caramelo salado — 58

Almendras tostadas y licor amaretto — 60

Verano — 64

Sorbetes

Sandía con menta y jengibre — 66

Frutos rojos — 70

Limón — 74

Limón con albahaca fresca — 75

Limón con aceite de oliva — 76

Limón con tomillo — 78

Melocotones de agua — 80

Melón cantalupo con albahaca — 82

Piña con jengibre — 84



Remolacha con ciruela negra o morada — 86

Higos — 90

Ciruelas negras con oporto — 92

Helados

Flor de nata (fior di panna) — 96

Yogur natural — 100

Leche merengada — 102

Vainilla — 104

Cappuccino — 106

Cacao con aceite de oliva virgen extra — 108

Chocolate al 70% — 110

Otoño — 114

Sorbetes

Uva moscatel — 116

Peras al vino tinto — 118

Manzanas asadas con canela — 120

Tarta Tatin — 122

Caqui — 124

Helados

Avellanas tostadas — 128

Pistachos tostados — 132

Kulfi — 134

Nueces — 138

Calabaza con dulce de leche — 142

Gianduia — 144

Boniato con agave — 148

Castañas tostadas y sirope de agave — 152

Chocolate blanco — 154

Leche con miel — 156

Maíz tostado con miel — 159

Amazake con cardamomo — 162

Invierno — 164

Sorbetes

Mandarina con lima — 166

Naranja sanguina — 168

Pomelo rosa con menta — 172

Helados

Turrón de Jijona — 174

Crema de cítricos — 176

Cheesecake — 178

Zabaione — 180

Queso Mahón con membrillo — 182

Crema de whisky — 184

Golden milk — 188

Agradecimientos — 191



Introducción

Desde el momento en que abrí las puertas de DelaCrem, una parte muy importante de mi trabajo ha consistido en informar acerca del oficio del heladero. Este libro nace, en parte, para continuar con el desafío de transmitir los esfuerzos y las decisiones que hay detrás del helado artesanal. Por otro lado, este libro se convierte en un objeto que conserva, en cierto modo, un poco de lo que hemos ido haciendo y hemos aprendido en los obradores de DelaCrem, para que todos puedan llevarse a casa parte de nuestra experiencia.

Desde el año 2010, cuando empezó la aventura de DelaCrem, el interés por el helado y su mundo se ha multiplicado. Yo soy italiano, y durante mis primeros años en Barcelona me di cuenta de que había una gran diferencia entre los dos países en lo que al mundo del helado respecta. Sin embargo, en estos momentos, en Barcelona, donde

resido, es posible encontrar productos artesanales de gran calidad y enorme variedad. En muchos casos se ha acabado con el concepto de helado como un alimento para niños al mismo nivel que las golosinas, y también se ha superado la idea de que el helado es un placer del que disfrutar tan solo en verano. Hoy, el público de DelaCrem ya no se sorprende cuando digo que estamos abiertos todo el año, lo mismo que los proveedores, que ahora ya lo consideran normal.

Pero a pesar de todos estos cambios queda mucho por hacer. Sigo viendo expresiones de sorpresa y curiosidad cuando comienzo a hablar sobre mi trabajo, y algunas personas siguen pidiendo una visita al obrador de DelaCrem para entender de dónde surgen esas cremas heladas. En estos últimos años no he perdido la ocasión de ofrecer ponencias, charlas y talleres en

nuestro obrador, así como clases en escuelas de hostelería. El trabajo del heladero sigue siendo poco valorado, pero el interés por conocerlo existe, y aquí estoy, intentando dar a conocer mi oficio.

Existe un vacío de comunicación entre el heladero y el consumidor. Este vacío se refleja en las propuestas que se encuentran en las librerías. Hay dos tipos de libros sobre helados: los escritos por los aficionados del helado, que aman el producto y crean un libro basado en sus experiencias, y los escritos por maestros heladeros dirigidos a otros profesionales que regentan una heladería y quieren aprender más o desean abrir un establecimiento. En el caso de los libros de amateurs, contienen pasión, pero la parte técnica es, lógicamente, escasa. Por el contrario, el contenido de los libros escritos por maestros heladeros es demasiado específico y utilizan un léxico técnico que resulta poco accesible para el público general. Desde estas páginas, a través de las notas e indicaciones que aparecerán al

pie de las recetas, intentaré crear un puente entre el obrador (donde se ocultan cuidadosamente los secretos de cada maestro heladero) y las personas que están en la otra parte del mostrador, saboreando un helado artesanal. Para mí, es una extensión de lo que llevo haciendo en DelaCrem todos estos años y que un gran amigo supo resumir así: «Tú, más que vender helado, estás educando sobre el helado».

A todos los interesados, este libro les permitirá jugar al «pequeño heladero», los ayudará a montar un pequeño obrador artesanal en la cocina de sus casas y, dentro de los límites debido a las diferencias técnicas, elaborar en casa un helado que siga las normas tradicionales de la heladería italiana.



DelaCrem

PURO GELATO



Antes de empezar



Existen definiciones diversas y certeras acerca del helado artesanal. La que más me gusta y me ayuda a explicar el trabajo en un obrador tal vez sea esta: el helado artesanal es una preparación alimenticia que se obtiene con mezclas de ingredientes, llevados a un estado cremoso-pastoso y a la temperatura de consumo, mediante congelación rápida y agitación simultánea, que permiten una incorporación moderada de aire. Analicemos esta definición.

Preparación alimenticia: esta elaboración es fruto de la labor artesanal, que, aunque durante muchos años se ha considerado un producto para niños, requiere estudios, curiosidad y mucha práctica.

Mezcla de ingredientes: en este libro aparecerán diversas recetas.

Congelación rápida y agitación simultánea: se trata de lo que, técnicamente, denominamos «mantecación».

Incorporación de aire moderada: en cada crema existe una incorporación de aire. En las cremas heladas de las que hablamos, este hecho recibe el nombre de «overrun», y se trata del porcentaje de aire que se incorpora en una preparación mediante la mantecación. Los helados artesanales tienen de media un overrun del 30 % respecto a la mezcla. Los industriales alcanzan un 100 %. ¿Y esto qué quiere decir? Si la mezcla de los ingredientes ocupa medio litro, tras el proceso de elaboración tendremos un helado de 1 litro, en el cual la mitad del volumen del helado es aire.

Sin embargo, desde mi punto de vista, la definición carece de dos puntos importantes. En primer lugar, no distingue entre helados de cremas y sorbetes. Los helados de cremas suelen llevar ingredientes lácteos (leche, nata, etc.), huevos y azúcar, mientras que suelen recibir el nombre de sorbetes las preparaciones a base agua,

sin lácteos, y generalmente con sabores de frutas. En segundo lugar, no se menciona que en casi todos los casos (excepto en algunos tipos de sorbetes), llevar los ingredientes a un estado pastoso-cremoso exige la cocción de al menos una parte de estos.

Es importante recordar los conceptos de overrun (incorporación de aire) y mantecación (congelación y agitación simultánea).

Para realizar las pruebas de este libro he utilizado una mantecedora vertical de sobremesa (el eje del aspa del batido es vertical), de 180 W de potencia, comprada en una tienda de barrio. La elección no fue casual. Esta máquina reproduce el trabajo de las mantecedoras de las heladerías, aun con poca potencia, y, aunque su precio no es barato, sí es asequible, y permite mejorar las propias creaciones caseras.

Durante los años que llevo elaborando, creando, catando y ofreciendo helados,

me he dado cuenta de lo acertada que es la paradoja que me planteó un maestro heladero que conocí antes de abrir DelaCrem y que a menudo comparto en charlas o entrevistas. Esta paradoja nos da una definición rápida y acertada de las cualidades que debe tener un helado artesanal de alta calidad y me gustaría que lo tuvierais en cuenta como objetivo final para la creación de vuestros helados caseros: «El helado no tiene que ser ni frío ni dulce ni congelado». De hecho, cuando oigo la frase «¡Qué dulce!» o «¡Qué frío!», se me disparan todas las alarmas, puesto que eso significa que no estamos dando la calidad esperada.

El helado tiene que dar una sensación de frío limitado, no excesivo, sino es señal de que la receta está mal equilibrada. Si se percibe como un helado dulce, es señal de que seguramente contiene un porcentaje de azúcar demasiado elevado. Y si es compacto y no cremoso, es posible que no se haya conservado correctamente.



Para ampliar nuestro punto de vista e intentar abarcar todo el panorama del helado como se conoce hoy, es importante saber que el helado de un obrador artesanal se encuentra a medio camino entre el helado industrial y el casero. En primer lugar, por la maquinaria que se emplea y su potencia. La elaboración de helado industrial se ha alejado del concepto mantecación, ya que se necesita mucha potencia para hacer trabajar las máquinas de ciclo continuo y producir a gran escala. Por su parte, las mantecadoras caseras sufren los límites de batido y de aportación de frío con resultados finales menos conseguidos. En el caso de los obradores artesanales, las máquinas tienen una potencia que se aproxima a la de las industriales, pero comparten sistemas y conceptos similares a las caseras. En segundo lugar, por las cantidades. En un obrador de una heladería artesanal se pueden producir hasta unas pocas decenas o centenares de kilogramos de helado por día, que no tiene nada que ver con los miles de kilos que salen de una industria, pero tampoco con los escasos kilos que, después de muchas horas, se pueden producir con una heladera casera.

El último aspecto que hay que considerar son los ingredientes. Aun con apreciadas excepciones, las soluciones que buscan las industrias del helado, en muchos casos, se alejan de los orígenes, de aquel helado elaborado con unos pocos ingredientes sencillos. Los helados artesanales (con sus excepciones, hay que decirlo) permanecen más fieles a las fórmulas originales, con pocos ingredientes y sabores sin aromas artificiales. Para el helado casero normalmente se aprovechan los ingredientes que hay en casa o que se pueden encontrar en las tiendas. Hoy en día, gracias a la tendencia de un mayor cuidado personal, a la venta por internet y a la proliferación de tiendas especializadas en alimentos más saludables, es posible encontrar una amplia gama de productos que antes resultaban poco accesibles, como las fibras y las proteínas vegetales, los espesantes y los gelificantes naturales.

El desafío de este libro consiste en traducir las recetas (es decir, los ingredientes y los métodos) pensadas para mantecadoras con potencias casi industriales a otras para máquinas caseras, manteniendo, siempre que sea posible, los sabores y las texturas.



Si en DelaCrem podemos presumir de recetas de helados en las cuales la cantidad de grasa es limitada, en el caso de las recetas de helados de crema preparados en casa es necesario aumentar el porcentaje. Al faltar la potencia de batido de una mantecadora profesional (que permite elaborar helados cremosos con porcentajes de grasa que en muchos casos no se acercan ni al 10 %), se tiene que recurrir a unos porcentajes de grasa mayores. Las recetas de los helados de crema que aparecen en el libro contienen de un 14 a un 20 % de grasa. Obviamente, cada uno puede jugar aumentando o reduciendo esos porcentajes, sacrificando o sublimando más tarde la cremosidad al nivel propuesto en el libro.

Un aspecto inalterable respecto a las recetas de nuestros obradores es la tipología de grasa noble que aportamos al helado. Se mantiene que los productos que aportan materia grasa sean solamente lácteos (leche, nata y queso) y huevos. Y también los frutos secos o el aceite de oliva, dependiendo de las recetas.

El discurso cambia por completo en el caso de los sorbetes, que en casi la totalidad de los casos no contienen grasa.

Los ingredientes de los sorbetes son fruta, agua, azúcar, fibra vegetal y espesante. Propondremos dos sorbetes con frutos secos, que serán los únicos en los que podremos encontrar cierto contenido en grasa. Los sorbetes, a diferencia de los helados, contienen un mayor porcentaje de azúcar. Los motivos son dos. El primero hace referencia al equilibrio entre líquidos y sólidos que hay en cada helado. Para una correcta mantecación y conservación, todos los helados tienen que cumplir con una proporción de dos partes de líquido por una parte de sólido. Es decir, en un helado o sorbete bien equilibrado encontramos dos tercios de ingredientes líquidos y un tercio de sólidos. El segundo motivo es por la propiedad anticongelante de los azúcares y de la fibra vegetal.

Los heladeros no ponen azúcar en los helados porque quieren que sean más dulces o porque sean fans de la aportación glicémica, sino porque tienen que buscar un equilibrio y encontrar el poder anticongelante que necesitan. Si en la mantecadora pusiéramos solo agua, obtendríamos hielo.

Si añadiéramos mucho azúcar o fibra vegetal

y poca agua, la preparación nunca se solidificaría y no se obtendría un helado. Con este libro descubrirás que el concepto que más aparece desde la primera a la última página es el de equilibrio.

El último tema de este capítulo que quiero abordar es el de las calorías. Después de leer el libro, resultará evidente que los helados artesanos no tienen un exceso de calorías. Por el contrario, se encuentran entre los postres con un nivel de calorías más reducido. Para las recetas de los helados de cremas del libro, ese nivel asciende un poco, ya que se necesita más grasa para suplir la falta de potencia de mantecación (de batido y de congelación rápida).

A modo de ejemplo, podéis ver unas comparaciones entre las recetas de DelaCrem y las que propongo para el libro. El helado de fior di panna de nata fresca pasa de 192 a 286 calorías; el de avellana, de 198 a 230; el de vainilla, de 199 a 258.

En el caso de los sorbetes, la cantidad de calorías cambia muy poco respecto a las recetas de DelaCrem. En este sentido, depende del tipo y del punto de maduración

de las frutas que se empleen en su elaboración.

Ingredientes técnicos

Espesantes

En casi todas las recetas, se ha empleado una parte de espesante natural, la harina de semillas de algarroba. Tradicionalmente su función la desempeñaba la yema de huevo, que, de hecho, era el primer y único espesante que se usaba en la heladería italiana. Con la evolución de los sabores, las preferencias alimentarias y el consiguiente desarrollo de nuevos ingredientes, los heladeros pudieron empezar a elegir cómo espesar sus creaciones y a diferenciar recetas y modificar los equilibrios (en la actualidad, existen muchos tipos distintos de espesantes para los helados y numerosas empresas que venden sus propias mezclas de diversos ingredientes para que sus clientes puedan obtener el mejor resultado posible). Por experiencia, en el ámbito de los espesantes naturales, la harina de semillas de algarroba

es, con diferencia, la más utilizada y, en mi opinión, es la mejor para los helados después del huevo.

Todos los heladeros sabemos que en los países con climas más fríos el público se decanta por los helados más calóricos y con más grasa. Sin embargo, en los países más cálidos se prefiere comer helados más ligeros y con menos calorías. Aunque yo mismo adore el huevo, hoy en día en la costa mediterránea es poco viable proponer solo helados que como espesante empleen huevos. Además, por su aporte en grasas y su pesadez, mucha gente es reacia a su sabor. Así se explica el uso de espesantes naturales en las heladerías artesanales, y por el mismo motivo (después de varias pruebas con diferentes ingredientes) propongo harina de semillas de algarroba como la mejor opción para los helados caseros. Y además, solo es necesario que se mezcle con el azúcar para realice su función a la perfección.

Fibras vegetales

Por el contrario, mi experiencia me ha confirmado que, para elaborar helados

caseros, la mejor opción entre las fibras vegetales es la inulina. Desde que la descubrimos hace quince o veinte años, es la fibra más común en los obradores artesanos que trabajan con el objetivo de ofrecer un producto de calidad.

La inulina es un carbohidrato no digerible que está presente sobre todo en la achicoria y otros vegetales, frutas y cereales. No aporta sabor y sí muy pocas calorías.

Se extrae de la raíz de la achicoria y, como agente espesante, posee propiedades similares a las del almidón al retener agua, función muy apreciada en heladería porque contribuye a ofrecer una sensación de calidez en la boca. Nos ayuda a aportar sólidos a las recetas de los helados sin añadir dulzor ni alterar el índice glucémico.

La inulina tiene múltiples beneficios. Reduce los niveles de lípidos y glucosa en sangre. A nivel intestinal, los estudios muestran que solo 4 g de inulina son eficaces para aumentar las bacterias beneficiosas en el colon. También resulta beneficiosa porque contribuye a mejorar la protección y el equilibrio del intestino

en general, además de tener efectos laxantes. Por este último motivo no se aconseja emplear más de un 10-12 % en un alimento.

Proteínas

En un primer momento, dudé sobre si incluir la leche en polvo entre los ingredientes, pero, por último, dado que ocupa un papel importante en los helados artesanales, he decidido hablar de ella.

Es un ingrediente que aporta las proteínas de la leche (más o menos un tercio de su peso son proteínas de la leche, mientras que el resto es lactosa y sales minerales), fundamentales para obtener una textura cremosa y suave. Por otro lado, hay que saber emplear la cantidad correcta para evitar obtener un helado pesado y poco digerible. Encontramos este ingrediente tan solo en las recetas de crema y en un porcentaje que oscila entre un 4 y un 5 %.

Los huevos, los espesantes, la fibra vegetal y las proteínas tienen casi el mismo objetivo, que consiste en que el helado resulte compacto y al mismo tiempo cremoso y aterciopelado en la boca.

Si se prefiere evitar el uso de alguno de estos ingredientes, la textura del helado se puede basar en el resto. Tal vez el resultado no sea el mismo, pero de todas formas con pruebas y, por qué no, ingenio, se pueden lograr resultados satisfactorios.

Es posible encontrar fácilmente proteínas alternativas en tiendas especializadas y en internet. Las que en la actualidad están empezando a dar resultados interesantes son las de origen vegetal. Las proteínas de guisantes, soja, garbanzos, cáñamo, algarroba, o mezclas de estas, se encuentran al alcance de todos y se asemejan al resultado obtenido con las de la leche. Ojalá sigan desarrollándose, ya que también son beneficiosas para nuestra salud y ofrecen alternativas para quienes sufren alergias e intolerancias.

PREPARACIÓN de BASE

almíbar para sorbetes

El almíbar es un preparado esencial para elaborar sorbetes, ya que permite jugar con los diferentes tipos de frutas o verduras. La versatilidad de esta receta puede resultar útil también para preparar sorbetes de frutos secos o de chocolate.

INGREDIENTES PARA 1 KG DE ALMÍBAR

570 g de agua

296 g de azúcar

125 g de fibra vegetal, inulina

9 g de harina de semillas de algarroba

1 Mezcla todos los ingredientes secos (azúcar, inulina y harina de semillas de algarroba).

2 Vierte el agua en un cazo o robot de cocina y caliéntala.

3 Incorpora con cuidado la preparación de ingredientes secos al agua y remueve.

4 Sigue removiendo y apaga el fuego o detén la máquina antes de que la mezcla alcance los 60 °C. Retira del fuego o del robot de cocina y deja enfriar. Cuando esté frío estará listo.



Las notas de Massimo

Si consideras que tus sorbetes tienden a tener una textura demasiado fría o parecida a un granizado, puedes ir restando una parte de agua y sustituirla por los dos sólidos principales. Los sorbetes tendrán menos agua para congelar y la textura perderá una parte de frío. Si añades azúcar, obviamente aumentarás el dulzor final. Si aumentas la cantidad de fibra vegetal, procura no superar el 15 % del total del peso del almíbar.

Lo mejor sería medir la cantidad de sólidos y su composición teniendo en cuenta la fruta con la que se quiere trabajar al final. Si es un zumo con pocos sólidos (de limón y agua, por ejemplo), aconsejo retocar al alza la parte de sólidos.

Si queremos trabajar con fruta con mucha parte sólida (por ejemplo, los higos), podemos reducir de sólidos la composición del almíbar.



Agradecimientos



Es un placer poder dar las gracias a las personas que desde mis inicios y durante años me han ayudado en todos mis proyectos y me han animado a redactar este libro. A Alejandro Gil y a mi Irene, mi esposa, que además tuvo que soportar tener la nevera y el congelador llenos de pruebas durante meses.



Al equipo de DelaCrem y del Obrador DelaCrem, quienes tuvieron que gestionar más trabajo de manera autónoma debido a mis ausencias puntuales durante la redacción.



No puedo olvidarme de dar las gracias a Èric del Arco, librero de la librería Documenta, que puso en contacto mi mundo de helados con el universo editorial, y a Àngels, de Larousse Editorial, por su paciencia y cariño.



Finalmente doy las gracias a mis padres, que, aun desconociendo mis planes sobre el proyecto de la heladería y los métodos que bullían en mi cabeza para llevarlo adelante, mostraron plena confianza en mí e hicieron posible que ese hijo suyo tan inquieto empezase su aventura de las cremas heladas hace ya quince años.