

Angelo Corvitto

LOS SECRETOS DEL HELADO. El helado sin secretos

Grupo Vilbo presenta la segunda edición revisada y actualizada del exitoso libro de Angelo Corvitto "Los secretos del helado. El helado sin secretos", en español e inglés.



Características del libro

Idioma: español/inglés

Páginas: 392

Formato: 245x297 mm

125 fórmulas equilibradas para heladería y restaurante.

Preparación de materias primas y procesos de elaboración paso a paso.

Composición y parámetros de todos los ingredientes utilizados en el helado.

Elaboración de helado a partir de utensilios como el roner o la pacojet.

Consejos y recursos profesionales.

Los secretos del helado. El helado sin secretos es el título y subtítulo del libro que presentan Angelo Corvitto y Grupo Vilbo. El maestro heladero vierte en esta obra sus extensos conocimientos, sus investigaciones y su dilatada experiencia en torno a este producto, abordando en profundidad todos y cada uno de los aspectos de los que depende la elaboración del mejor helado artesano.

Como se adelanta en el título del libro, Angelo Corvitto desvela en detalle todos los secretos del helado, desde la selección y preparación de materias primas e ingredientes hasta la obtención del producto, su conservación, transporte y servicio, pasando por todas las fases de fabricación. Asimismo se abordarán conceptos de la importancia del poder anticongelante, el poder edulcorante, así como las diferentes temperaturas de servicio del helado, bien para su exposición y venta en vitrina, bien para su servicio en restauración y pastelería. Todo ello con la máxima claridad explicativa y con los consejos prácticos del maestro.



SUMARIO

prólogos

el apasionante juego del helado. alberto ruiz vicente
de profesional a profesional. angelo corvitto

biografía
muy breves apuntes históricos
definición del helado
la calidad de los ingredientes
selección de los mejores ingredientes

la técnica

el equilibrio de la mezcla
ingredientes fundamentales
el aire
el agua
la materia grasa (MG)
la leche en polvo desnatada (LPD)
los azúcares
los neutros

la práctica

proceso de elaboración
otros procesos de elaboración
roner
pacojet
preparaciones previas de algunas materias primas

la formulación las familias del helado

cremas blancas
cremas de yogur
cremas de yema de huevo
sorbetes de frutas
cremas de frutas
cremas de chocolate
cremas de frutos secos
cremas de tes, especias, hierbas y plantas aromáticas
sorbetes de tes, especias, hierbas y plantas aromáticas
cremas "saladas"
sorbetes "salados"

los alcoholes en el helado
cremas de licor
sorbetes de licor
sorbetes de frutas al champagne o cava

apéndices

cremas y sorbetes dietéticos
los tópicos en heladería
los defectos del helado
tabla general de ingredientes
glosario
índice de fórmulas

LA TÉCNICA

El equilibrio de la mezcla Ingredientes fundamentales

“Lo que nos proponemos es elaborar el mejor helado posible, es decir, un helado de calidad total que cumpla los más exigentes requisitos en cuanto a sabor, textura y temperatura en el momento de su degustación. Nuestro helado tiene que presentarse ante el consumidor en las condiciones más óptimas, ya se encuentre éste delante de la vitrina de un establecimiento de heladería, o en la mesa de un restaurante.”

“En la mezcla o mix que finalmente se convertirá en helado intervienen elementos de tan diferente naturaleza como los azúcares, las materias grasas, los magros de la leche, los neutros, el agua o el mismo aire, entre otros. Y es preciso que todos ellos estén conjuntados y en perfecto equilibrio, de manera que no quede ningún cabo suelto que pueda mermar la calidad final del producto.”

AGUA LIBRE Y AGUA CAPTURADA O "ATADA"

FREE WATER AND BOUND OR "TIED" WATER

COMPOSICIÓN DEL MIX
COMPOSITION OF THE MIX

SOLUCIÓN VERGADERA

TRUE SOLUTION

EMULSIÓN

EMULSION

EL OVERRUN

THE OVERRUN

FAVORECE
LA INCORPORACIÓN DE AIRE AL HELADO
WHAT HELPS
INCORPORATION OF AIR INTO ICE CREAM

OBSTACULIZA
LA INCORPORACIÓN DE AIRE AL HELADO
WHAT PREVENTS
INCORPORATION OF AIR INTO ICE CREAM

2

AZÚCARES DERIVADOS DEL MAÍZ / CORN SUGARS

Derivado del maíz	Características	Uso	Porcentaje
Glucosa
Fructosa
Galactosa
Maltosa
Sacarosa

dectrosa **isomaltosa**

multisacáridos **maltilosacárido**

fructo de maíz **corn syrups**

LOS EMULSIONANTES

EMULSIFIERS

LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE LOS EMULSIONANTES SON
THE MAIN FUNCTIONS OF EMULSIFIERS ARE

LA YEMA DE HUEVO

EGG YOLK

LAS PRINCIPALES FUNCIONES DE LA YEMA DE HUEVO SON
THE MAIN FUNCTIONS OF EGG YOLK ARE



LA PRÁCTICA

Proceso de elaboración

“Después de haber seleccionado los mejores productos, equilibrado la fórmula y pesados todos los ingredientes que intervienen en la misma, iniciaremos el proceso de elaboración del helado, que comprende las siguientes fases: pasteurización, homogeneización, maduración, mantecación, abatimiento de temperatura, conservación y exposición”

Otros procesos de elaboración para pequeñas producciones

RONER Y PACOJET

Existen hoy pequeñas máquinas en las cocinas modernas de los restaurantes en este capítulo de dos aparatos de reciente creación, muy conocidos y utilizados en el ámbito de la restauración.

Las exclusivas características técnicas de estas máquinas nos obligan a referirnos a ellas con sus marcas o nombres comerciales, realizando así una necesaria excepción.

Preparaciones previas de algunas materias primas

Hay una serie de ingredientes que sabemos, con toda certeza, que vamos a utilizar a lo largo del proceso de elaboración de helados. Por ello, podemos prepararlos con antelación y emplearlos en el momento de su utilización. Hay ingredientes que, preparados previamente, mejoran su sabor, y además nos harán ganar tiempo y comodidad en el trabajo.

1. Trituración de ingredientes con sacarosa
2. Infusión en caliente
3. Maceración en frío
4. Maceración de las frutas secas
5. Caramelo



LA FORMULACIÓN

“...podemos hablar de dos grandes grupos: por un lado aquéllos que contienen materia grasa, y que denominamos helados tipo crema; y por otro lado los helados tipo sorbete, en cuya composición no figura la materia grasa. Cada uno de estos grupos se divide a su vez en familias.”

Familias de helados

- Cremas blancas
- Cremas de yogur
- Cremas de yema de huevo
- Sorbetes de fruta
- Cremas de fruta
- Cremas de chocolate
- Cremas de frutos secos
- Cremas de tes, especias, hierbas y plantas aromáticas
- Sorbetes de tes, especias, hierbas y plantas aromáticas
- Cremas saladas
- Sorbetes salados
- Cremas de licor
- Sorbetes de licor
- Sorbetes de frutas al cava



CREMAS DE FRUTAS A PARTIR DE UN MIX PREVIAMENTE PREPARADO
FRUIT CREAMS BASED ON PREVIOUSLY PREPARED MIXES

min 15 -11°C

ingredientes	cantidad
Mezcla de frutas	100 g
Yema de huevo	10 g
Azúcar	10 g
Leche condensada	10 g
Estabilizante	10 g
Agua	10 g

CON INSTRUMENTOS

Se mezcla la mezcla de frutas con la yema de huevo, el azúcar y la leche condensada. Se añade el estabilizante y se mezcla bien. Se añade el agua y se mezcla bien. Se mezcla hasta obtener una crema homogénea.

LAS COBERTURAS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE COUVERTURES

Las diferentes tipos de chocolates que se encuentran en el mercado son:

- Chocolate negro
- Chocolate con leche
- Chocolate blanco

Los diferentes tipos de chocolates que se encuentran en el mercado son:

- Dark chocolate
- Milk chocolate
- White chocolate




ingredientes de algunos de los ingredientes de las cremas "saladas"

ingredientes	cantidad
Queso	100 g
Yema de huevo	10 g
Azúcar	10 g
Leche condensada	10 g
Estabilizante	10 g
Agua	10 g

cantidad recomendada en gramos de los ingredientes y sal por kg de mix

ingredientes	cantidad
Queso	100 g
Yema de huevo	10 g
Azúcar	10 g
Leche condensada	10 g
Estabilizante	10 g
Agua	10 g

LOS ALCOHOLES EN EL HELADO
ALCOHOL IN ICE CREAM

CREMAS DE LICOR
SORBETES DE LICOR
SORBETES DE FRUTAS AL CAVA

LIQUOR CREAMS
LIQUOR SHERBETS
FRUIT SHERBETS WITH CAVA



CREMA DE ERIZOS
SEA URCHIN CREAM

para servir desde una última espesura: 15 -11°C
for serving from a last coating: 15 -11°C

ingredientes	cantidad
Mezcla de erizos	100 g
Yema de huevo	10 g
Azúcar	10 g
Leche condensada	10 g
Estabilizante	10 g
Agua	10 g



SORBETES DE TES, ESPECIAS, HIERBAS Y PLANTAS AROMÁTICAS
TEA, SPICE AND AROMATIC HERB SHERBETS

para servir desde una última espesura: 15 -11°C
for serving from a last coating: 15 -11°C

ingredientes	cantidad
Mezcla de especias	100 g
Yema de huevo	10 g
Azúcar	10 g
Leche condensada	10 g
Estabilizante	10 g
Agua	10 g



CACAO SECO EN POLVO
DRY COCOA POWDER

composición del cacao en polvo
composition of the cocoa powder

ingredientes	cantidad
Mezcla de cacao	100 g
Yema de huevo	10 g
Azúcar	10 g
Leche condensada	10 g
Estabilizante	10 g
Agua	10 g



APÉNDICES

Cremas y sorbetes dietéticos

“Entendemos por helado dietético o hipocalórico un producto con menos calorías y colesterol. Pero resulta que son los azúcares, la grasa láctea, las yemas de huevo y todos los demás ingredientes específicos que dan sabor al helado los responsables de esas calorías y colesterol.

Si elimináramos esos ingredientes o los minimizáramos tendríamos un helado sin apenas sabor, es decir, soso.”

Los tópicos en heladería

“...hay determinadas prácticas en heladería que siguen vigentes, pero que sólo responden, en mi opinión a tópicos.

Pues bien, el objetivo de este breve capítulo es poner en cuestión estos tópicos y someterlos a debate en la profesión...”



FORMULACIÓN DE LOS HELADOS DIETÉTICOS "DIET" ICE CREAMS																																																											
<p>SORBETE DIETÉTICO DE FRESAS STRAWBERRY DIET SHERBET</p> <p>para servir desde una vitrina expositora. TS: 11°C Se conserva hasta 4 meses a 18°C.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredientes</th> <th>g/kg</th> <th>g/l</th> <th>g/100g</th> <th>g/100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td>1000</td><td>1000</td><td>100</td><td>100</td></tr> <tr><td>Glucosa</td><td>100</td><td>100</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Fructosa</td><td>100</td><td>100</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Ácido cítrico</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Sal de sodio</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Estabilizantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Emulsionantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Colorantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Saborizantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Conservantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>					Ingredientes	g/kg	g/l	g/100g	g/100ml	Agua	1000	1000	100	100	Glucosa	100	100	10	10	Fructosa	100	100	10	10	Ácido cítrico	10	10	1	1	Sal de sodio	10	10	1	1	Estabilizantes	10	10	1	1	Emulsionantes	10	10	1	1	Colorantes	10	10	1	1	Saborizantes	10	10	1	1	Conservantes	10	10	1	1
Ingredientes	g/kg	g/l	g/100g	g/100ml																																																							
Agua	1000	1000	100	100																																																							
Glucosa	100	100	10	10																																																							
Fructosa	100	100	10	10																																																							
Ácido cítrico	10	10	1	1																																																							
Sal de sodio	10	10	1	1																																																							
Estabilizantes	10	10	1	1																																																							
Emulsionantes	10	10	1	1																																																							
Colorantes	10	10	1	1																																																							
Saborizantes	10	10	1	1																																																							
Conservantes	10	10	1	1																																																							
<p>CREMA DIETÉTICA DE YOGUR YOGURT DIET CREAM</p> <p>para servir desde un envase a presión refrigerado. TS: 18°C Se conserva hasta 6 meses a 18°C.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ingredientes</th> <th>g/kg</th> <th>g/l</th> <th>g/100g</th> <th>g/100ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td>1000</td><td>1000</td><td>100</td><td>100</td></tr> <tr><td>Glucosa</td><td>100</td><td>100</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Fructosa</td><td>100</td><td>100</td><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>Ácido cítrico</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Sal de sodio</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Estabilizantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Emulsionantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Colorantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Saborizantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>Conservantes</td><td>10</td><td>10</td><td>1</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>					Ingredientes	g/kg	g/l	g/100g	g/100ml	Agua	1000	1000	100	100	Glucosa	100	100	10	10	Fructosa	100	100	10	10	Ácido cítrico	10	10	1	1	Sal de sodio	10	10	1	1	Estabilizantes	10	10	1	1	Emulsionantes	10	10	1	1	Colorantes	10	10	1	1	Saborizantes	10	10	1	1	Conservantes	10	10	1	1
Ingredientes	g/kg	g/l	g/100g	g/100ml																																																							
Agua	1000	1000	100	100																																																							
Glucosa	100	100	10	10																																																							
Fructosa	100	100	10	10																																																							
Ácido cítrico	10	10	1	1																																																							
Sal de sodio	10	10	1	1																																																							
Estabilizantes	10	10	1	1																																																							
Emulsionantes	10	10	1	1																																																							
Colorantes	10	10	1	1																																																							
Saborizantes	10	10	1	1																																																							
Conservantes	10	10	1	1																																																							

