



NOTAS SOBRE HELADOS

TEXTURA ÓPTIMA: CLAVES PARA LOGRARLA

Uno de los aspectos a tener en cuenta para definir la calidad de nuestro helado es que tenga la textura apropiada. Este es un concepto inicialmente visual, y después lo percibimos en la boca, al consumirlo.

Se considera que la textura es la óptima es cuando: el conjunto de componentes proporciona una estructura cremosa, uniforme, ligera y suave, por lo que se refiere a la disposición y dimensión de las partículas que lo componen, cuando las partículas sólidas son lo suficientemente pequeñas para no ser detectadas en la boca.

Generalmente se espera que las células de aire midan entre 50-100 μm , los cristales de hielo entre 20-60 μm y los glóbulos de grasa entre 0.2-2.0 μm , además de las sales, proteínas, azúcares y estabilizantes que estarán disueltos en el agua que queda en estado líquido.

Los factores que permiten una textura más suave y agradables son:

- La composición del mix.
- El método de elaboración.
- Los ingredientes usados.
- La forma de congelación y la rapidez de endurecimiento.
- Las condiciones de almacenamiento.

Los analizaremos a partir de aquí:

La composición del mix:

La cantidad apropiada de sólidos totales del mix reduce de la cantidad de agua a congelar, retarda el crecimiento de cristales y la incorporación de aire durante el proceso de congelación y se baja el punto de congelación.

El contenido de grasas en el mix, en la proporción adecuada, reduce el tamaño de los cristales de hielo y produce un efecto lubricante, que da sensación de suavidad en la boca.

Aumentando la cantidad de sólidos de suero, se logra una textura más suave, con cristales de hielo y células de aire más pequeñas. Esto se logra por la reducción del punto de congelación, el aumento de material no congelado, la obstrucción mecánica a la formación de cristales de hielo y células de aire, por mantener una parte de agua como agua de hidratación.

Los estabilizantes apropiados producen una textura mas suave porque al combinarse con el agua del mix, evitan la formación de cristales de hielo grandes, prolongando el tiempo de batido con lo cual hay una distribución más uniforme de la estructura interna de los componentes.

Los emulsionantes hacen que los cristales de hielo sean más pequeños y distribuidos uniformemente.

El caseinato sódico mejora las propiedades de batido y afecta a la distribución de los cristales de hielo y aire. El sulfato cálcico da un helado seco y tiene poco efecto sobre la suavidad.



El método de elaboración:

Seguir al pie de la letra los procesos de pasteurización, homogeneización y maduración, son determinantes en la textura del producto, si la lactosa se cristaliza durante el proceso la textura será arenosa.

Las temperaturas altas en la pasteurización del mix producen una textura más suave y permiten una mejor disolución de las grasas y azúcares, y permiten una mejor integración entre los ingredientes.

En el caso de utilizar homogeneizador, la presión correcta es importante para mejorar la textura, sin embargo no debe cometerse el error de dar más presión de la indicada, pues los resultados no mejoran proporcionalmente.

Los ingredientes usados:

Al usar frutas frescas o en conserva, debe tomarse en cuenta la cantidad de agua que aportan, al balancear la fórmula. También debe tomarse en cuenta el tamaño de las frutas usadas, trozos muy grandes disminuyen la suavidad al paladar, pero si son muy pequeños desmerecen el aspecto del producto final.

La calidad de la leche y crema usadas afecta el producto final, por su contenido de grasas y por el aporte de agua a la mezcla total.

Las yemas de huevo producen casi el mismo efecto que los emulsionantes, pero su uso es más costoso, tiene algunos riesgos y los resultados son menos pronunciados.

Mayor cantidad de azúcar permite obtener una textura más suave, pues baja el punto de congelación y se aumenta la cantidad del material no congelado, puede balancearse con dextrosa.

La congelación, rapidez de endurecimiento y manipulación:

Una vez elaborado, se recomienda la congelación rápida, pues produce unos cristales de hielo más pequeños, por lo tanto imperceptibles.

Debe controlarse la temperatura a la salida del congelador y evitar las fluctuaciones al pasar a la cámara de endurecimiento.

Las condiciones de almacenamiento:

El helado puede ser almacenado por bastante tiempo, sin embargo debe cuidarse que las cámaras estén a la temperatura indicada y que no se corte en ningún momento la cadena de frío o que haya fluctuaciones importantes en la temperatura.

Demasiado tiempo de almacenamiento puede afectar la textura y aspecto del helado. Debe elaborar de acuerdo a un plan de trabajo bien organizado.

Evidentemente estas sólo son algunas recomendaciones generales, si tiene dudas en cuanto a los procesos puede consultarnos.

Autor: Sergio R. Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar