



Fecha publicación: 12/05/2007

## **NOTAS SOBRE MATERIAS PRIMAS**

### **CUCURUCHOS - UN POCO DE HISTORIA**



Los helados artesanales se disfrutan de punta a punta, es decir, desde la punta de la crema helada hasta la punta del cono. Los conos son parte integrante del helado, así como el símbolo del helado artesanal y las obleas son su complemento ideal. En otros términos, son algo más que un apoyo trivial o una decoración más.

En este artículo, les informamos sobre la tecnología empleada para la producción de conos y barquillos que acompañan al helado artesanal y que le otorgan ese toque crocante y distinguido.

#### **Un poco de historia...**

Las obleas delgadas y frágiles son un producto artesanal muy antiguo de los fabricantes de oblea. En el siglo XV, en Europa, los fabricantes de oblea solían preparar delicados panes dulces en base a agua, harina, azúcar y huevos, y los cocinaban sobre el fuego con tenazas especiales.

Este producto comenzó siendo un dulce que se consumía en las calles y luego se convirtió en una especialidad "ancestral". Al parecer, la evolución se debió a la escuela vienesa que empezó a usarlo en la confitería moderna, primero como un ingrediente y luego como una decoración.

El origen del cono es más reciente, e incierto ya que hasta principios del siglo pasado, el helado se comía exclusivamente en tazas y copas. Según cuentan ciertas historias, los conos aparecieron recién durante los primeros años del siglo XX gracias a Vittorio Marchionni, un italiano de Cadore que emigró a los Estados Unidos. Este inmigrante estaba buscando una manera de vender helado a los niños en edad escolar.

Otras fuentes atribuyen la invención ingeniosa al americano, Charles Menches. Otros al sirio, Ernest Hamwi que, en 1904 observando a los visitantes de la Feria de muestras de St. Louis, vio que la gente compraba sus obleas y las comía con el helado. Entonces intentó enrollar la oblea, cuando todavía estaba caliente del horno, en forma de bolsa pequeña para que pudiera llenarse de helado.

Recién en 1910 el cono aparecía oficialmente por primera vez en Italia en una Exhibición en Turín, gracias a Giovanni Torre de Liguria, el inventor del cono de la oblea dulce. Desde entonces, su popularidad creció en todo el mundo.

#### **Tipos de conos**

Hay esencialmente dos tipos de conos de helado: conos de pasta moldeados y conos de pasta dulce enrollados. Si bien se hacen con los mismos ingredientes (agua o leche, harina, azúcar y huevos), se producen de manera diferente.

Los conos moldeados se preparan vertiendo una mezcla perfectamente homogeneizada y dosificada en moldes bien calientes. Gracias a este sistema, una variedad interminable de formas y tamaños de conos delgados y crujientes puede producirse simplemente cambiando los moldes.

Por el contrario, el cono enrollado se produce de una oblea plana que se rueda cuando todavía está caliente. Las recetas de estos barquillos difieren, con respecto a las de obleas, en que su contenido en azúcar, grasa y huevo es mayor. Esto es



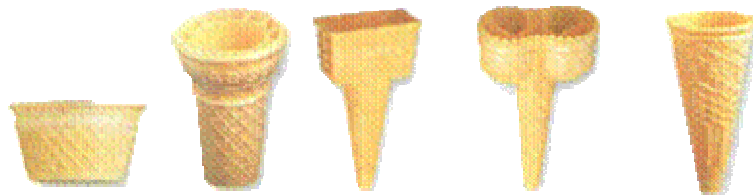
necesario para permitir la manipulación y arrollamiento inmediatamente después de la cocción y antes del enfriamiento. Este producto es un horneado muy particular porque se obtiene con un batido que se cuece entre un par de placas metálicas calientes. Las láminas así formadas son muy delgadas, pero pueden contener dibujos intrincados en su superficie con mucho relieve. Los conos enrollados son más crujientes y consistentes pueden ser diferentes en longitud o ancho y pueden tener un borde liso o áspero, pero su forma permanece esencialmente igual.

El mercado hoy ofrece una amplia gama de conos de pasta moldeados y de conos de oblea enrollados.

Hay muchas formas diferentes disponibles:



- El cono "clásico", con la forma geométrica regular y liso o decorado en los bordes.
- La "taza", con una forma más grande y borde de distintos diseños (triangular, cuadrada, hexagonal o en forma de flor)
- La "taza" doble
- El cono "clásico", con la forma geométrica regular y liso o decorado en los bordes
- La "taza", con una forma más grande y borde de distintos diseños (triangular, cuadrada, hexagonal o en forma de flor)
- La "taza" "doble"
- El "vaso" (o taza truncada, con tallo cortado)
- El cesto (una clase de canasta de oblea)



Además, los conos están disponibles en varios tamaños, que difieren en el diámetro de sus márgenes o en su longitud global que va desde 100 mm hasta 200 mm. También, hay conos pequeños (disponible en versiones coloreadas) que se usan para decorar las copas de helados y permiten que los clientes disfruten de nuevos sabores.

Los conos pueden ser dulces, no muy dulces, saborizados (con vainilla, limón o licor) o incluso decorados. Las decoraciones incluyen una cobertura de chocolate interna o la superficie externa cubierta parcialmente con cacao, trozos de avellana, coco y trozos blancos o coloreados de azúcar.

El mercado de hoy ofrece cada vez más, conos que apelan a la imaginación y que pueden satisfacer a todos los sabores sofisticados.



Se debe siempre ofrecer una combinación de buen helado con el cono u oblea de calidad correspondiente. Por eso es importante considerar la calidad de conos escogidos.

Para completar las decoraciones de helados y copas heladas, se ofrecen una misma variedad de formas, de tamaños, y sabores de distintas obleas: corazones, flores, animales pequeños, frutas, cigarros que a veces están cubiertos de chocolate y rellenos con crema de avellana.

Hay una riqueza de opciones a la hora de poner en marcha la imaginación. Las obleas más largas (los cigarros y corazones) mejoran los helados servidos en copas muy altas con boca bastante estrecha. Por otro lado, las obleas más grandes (como los abanicos) son más convenientes para las copas bajas o grandes.

**Autor:** Lic. Daniel Pottí

*Mundohelado Consulting España*

<http://www.mundoheladoconsulting.com>