

Sorvete



Parte II

Material desenvolvido por Le Cordon Bleu São Paulo® (Todos os direitos reservados). Proibida a reprodução total ou parcial deste conteúdo sem prévia autorização por escrito do autor. Copyright© protegido pela Lei de Direitos Autorais LEI N° 9.610/98. trebu



LE CORDON BLEU®
SÃO PAULO

Aromatizantes

São inúmeras as possibilidades de aromatizantes para os sorvetes, limitadas apenas pela imaginação e por poucos fatores que possam afetar a textura e o sabor. Quando incluir ingredientes com alto teor de gordura, açúcar ou álcool, por exemplo, é importante considerar o seu impacto na textura final. tal como o açúcar, o álcool também diminui o ponto de congelamento e dessa forma produzirá um sorvete com uma textura mais macia. Frutas, castanhas, chocolate são bons exemplos de aromatizantes porem sempre devemos ficar atento a composição de cada um deles.



Produção

A base do sorvete é feita ao se misturar e aquecer leite e/ou creme de leite, açúcar, aromatizante e, opcionalmente, ovos. Depois de alcançar a temperatura adequada para a pasteurização, a mistura é refrigerada e posta para descansar por algumas horas. A seguir é levada para a máquina de sorvetes, onde será submetida a temperaturas de freezer e a constante agitação. Por fim o líquido se torna um sólido semi congelado e é colocado em um freezer para endurecer.



Pasteurização

Etapa fundamental para garantir um produto seguro do ponto de vista sanitário. O aquecimento a uma temperatura específica por tempo determinado previne o desenvolvimento de micro-organismos perigosos presente nos ovos e laticínios. Há duas opções de pasteurização.

- Alta temperatura em curto tempo - 85°C por 2 a 3 minutos
- Temperatura baixa por longo tempo - 65°C por 30 minutos



Maturação

Etapa muito importante na fabricação de sorvetes, efetuada em um ambiente de 3°C à 5°C, a base será conservada no mínimo de 4 horas e no máximo de 24 horas sobre refrigeração. Logo em seguida será mixada e depois “turbinada” batida em maquina. A maturação permite o desenvolvimento dos aromas que serão acentuados no processo pela gordura e fermentos lácticos. Nesse processo haverá uma melhor ação dos estabilizantes na calda. Toda a matéria seca vai se hidratar ao máximo o que vai favorecer a estabilidade da agua no sorvete que resultará na melhora da textura do produto final, resistência ao derretimento e mudanças de temperatura.



Overrun

O ar incorporado também conhecido como overrun - confere ao sorvete sua característica de leveza. O uso excessivo de emulsificantes é que permite essa alta incorporação de ar. A incorporação de ar é a medida do volume adicional que o sorvete adquire durante as fases de batimento e de congelamento, em razão das bolhas de ar que se formam atraídas pela gordura. Os emulsificantes estimulam alta incorporação de ar. Normalmente a incorporação de ar em um sorvete é entre 50% e 100% e para o sorbet de 30% a 40%. Produtos de alta qualidade tem níveis menores, enquanto os mais econômicos tem índices bastante altos. A incorporação de ar embora em excesso dilua o sabor e produza uma textura desagradável e demasiadamente aerada.



Criação de Fórmulas

A criação de formulas para sorvete e sorbet requer atenção e equilíbrio das substancias que afetam tanto o sabor como a textura, especialmente a gordura, os sólidos não gorduroso do leite, os açucares, os sólidos e a agua. O calculo da concentração de açúcar, por exemplo, envolve a lactose no leite ou no leite em pó, o açúcar incluído no purê de fruta ou em outros ingredientes, e o de qualquer tipo de açúcar que for adicionado diretamente na base. Para isso utilizamos uma tabela com uma formula e seguimos alguns parâmetros.



Sorvete

Gordura - 7% a 12%

SNGL - 8% a 11%

Sólidos - 35% a 45%

Açúcar - 18% a 22%

Estabilizante - 0,2% a 0,3%

Emulsificante - até 0,25%



LE CORDON BLEU
SÃO PAULO

Sorbet

Gordura - 2%

SNGL - 3%

Sólidos - 31% a 32%

Açúcar - 20% a 33%

Estabilizante - 1%

Emulsificante - até 0,25%



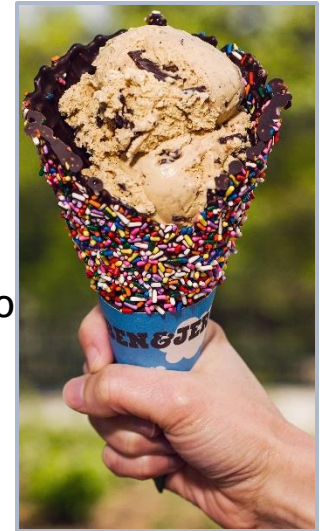
LE CORDON BLEU®
SÃO PAULO

O Sorvete no Mundo



Gelato: Origem Italiana e produção artesanal

Ice Cream: Origem Americana e produção industrializada



Crème Glacé: Origem Francesa

Sorbet e Sorbetto: Sorvete a base de água, sucos e polpa de frutas



Material desenvolvido por Le Cordon Bleu São Paulo® (Todos os direitos reservados).

Proibida a reprodução total ou parcial deste conteúdo sem prévia autorização por escrito do autor.

Copyright© protegido pela Lei de Direitos Autorais LEI N° 9.610/98.trebu

Merci!



LE CORDON BLEU®
SÃO PAULO