Gelato artigianale facile e veloce

gelato-artigianale-facile-1-fe17d572

Nulla sa risollevare però lo spirito come un buon dolce, gustato sul divano la sera dopo una giornata difficile: il gelato. Il gelato è quel dessert a cui non si può mai dire di no, mai. Per questo motivo se vi dovesse venire una voglia improvvisa di consumarlo, avete due strade: correre ai ripari e andarlo a comprare dal vostro gelataio di fiducia oppure semplicemente realizzarlo in autonomia, scegliendo il



gusto che preferite con gli strumenti giusti. Se siete schierati fra i pigroni da

gelato sul divano scaccia-tristezza, il nostro consiglio è se non altro quello di scegliere una gelateria che faccia uso di **coppette e cucchiaini usa e getta biodegradabili**, per dare il vostro contributo alla salvaguardia dell'ambiente anche nei più piccoli gesti. Per questo ai cucchiaini in plastica è meglio preferire quelli in legno o bamboo naturale. Piccole posate per la consumazione a casa o all'aperto, compostabili naturalmente. Anche le coppette sono da scegliersi con cura: meglio un modello in carta rivestita internamente in PLA per mantenere più a lungo la consistenza del gelato, anche durante l'asporto, ed evitare fuoriuscite. Ricordate che in caso di delivery o take-away, è sempre meglio



applicare anche il coperchio. Se siete amanti del cono, allora vi consigliamo di

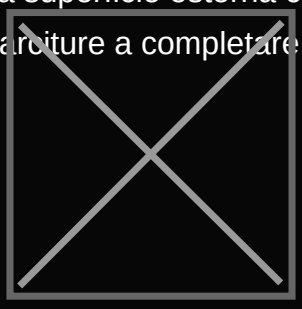
scegliere una gelateria che esponga il **porta-coni**, uno strumento spesso sottovalutato, ma che serve per evitare il contatto con l'operatore che ve lo porge e quindi permette di mantenere la massima sicurezza alimentare, oltre a darvi la possibilità di saldare senza tenere in mano il vostro gelato, aggiungendo quindi anche la comodità ai requisiti rispettati. Se al contrario fate parte di quella schiera

di professionisti o appassionati che preferiscono realizzare in autonomia il proprio gelato, o una torta gelato ben presentata, gustosa e farcita, allora ricordate che ci sono alcuni strumenti professionali che non vi possono mancare. Partiamo dalla spatola morbida, comunemente nota come **leccapentole**, un nomignolo che defin sce alla perfezione il suo ruolo: quello di raccogliere dai recipienti di



lavorazione, come le bastardelle, fino all'ultimo grammo di prodotto, grazie alla

paletta flessibile in gomma. A seguire, un vasto assortimento di **gastronorm in acciaio inox** resistente e igienico per la presentazione dietro al banco frigo del vostro gelato, ma anche un **porzionatore** per servirlo al meglio. Se siete poi amanti delle torte gelato, allora vi serviranno altri strumenti fondamentali. In primis, **tortiere apribili** per la perfetta cottura del pan di spagna e la stratificazione di ogni livello della torta, disposto nelle teglie con una **spatola in acciaio** che aiuta ad amalgamare il tutto e a rivestire la superficie esterna con facilità. Per dare un tocco di estro alla vostra creazione, necessitate poi delle farciture a completare l'opera, che si applicano con specifiche **sac-à-**



poche. Ne esistono di mille misu re e modelli, ma noi ve ne consigliamo due:

quella realizzata in borstar, un materiale che assicura massima tenuta alla pressione e le cui resistenza e saldatura evitano rotture e dilatazioni, anche in presenza di paste particolarmente dense o compatte. Il secondo modello è invece quello adatto al congelamento e alla conservazione sottovuoto, per mantenere sempre fresco e inalterato il contenuto. Insomma, che vi schieriate fra gli amanti pigri o fra i pasticceri appassionati o professionisti, ricordatevi che questo dolce necessita come ogni altro di un trattamento speciale e strumenti che lo esaltino e vi aiutino al meglio, per ottenere così risultati strabilianti.



Questa rubrica è a cura di **RG commerciale**.

Info e contatti:

www.rgmania.com
info@rgmania.com