

Come riconoscere un gelato perfetto

Pubblicato: Mercoledì 11 Luglio 2018



Vi siete mai domandati **come si fa a riconoscere un gelato perfetto?**

Noi lo abbiamo fatto e per avere una risposta siamo andati dagli esperti di **Forbar**, azienda di Gazzada Schianno leader nel settore dell'arredamento e della progettazione interni per attività commerciali e della fornitura di macchinari per pasticcerie e gelaterie.



Sono **sette gli elementi da tenere in considerazione**, quando si cerca di distinguere un buon gelato, da uno “anonimo”.

Sembra banale, ma la nocciola deve sapere di nocciola, la fragola di fragola, il caffè di caffè, la banana di banana. **Ogni gusto deve essere riconoscibile nella sua individualità.**

Ciascun gusto deve avere la sua personalità e non deve subito svanire. **Sapore e aroma dovrebbero permanere** abbastanza a lungo in bocca.

Può sembrare strano ma il gelato **non deve essere troppo freddo**, non deve essere fastidioso in bocca. Se vi capita di mangiare un gelato troppo freddo, potrebbe essere segnale di una scarsa incorporazione dell’aria dovuta a un bilanciamento non corretto della ricetta. Per contro non deve risultare nemmeno troppo caldo, perché altrimenti potrebbe contenere troppi grassi o stabilizzanti.

Attenzione anche al **grado di dolcezza**: se risulta troppo dolce al palato, potrebbe significare che lo zucchero è stato utilizzato in maggiori quantità per mascherare le carenze qualitative degli altri ingredienti!

La consistenza giusta è quella che ti fa percepire il “corpo” del gelato sulla lingua. Una crema troppo leggera probabilmente è stata preparata utilizzando meno latte o panna di quanto dovuto.

Quando hai finito di mangiare un gelato non deve sembrarti di aver ingurgitato piattoni di pasta. La sensazione deve essere di benessere e non di pesantezza e altro elemento importantissimo è che **scopo del gelato è quello di rinfrescarti e non di farti venire tanta tanta sete.**

I **cromatismi** del gelato devono essere il più possibile naturali. Il gelato al pistacchio dal colore verde acceso è certo frutto di coloranti, perché in natura possiamo certo dimenticarci di trovare un frutto di quel colore. I gelati prodotti con frutta fresca hanno colori per lo più tenui, rispettando quella che è la naturale colorazione della polpa.

L’**elenco degli ingredienti** dovrebbe essere sempre **ben visibile** vicino alla vetrina dei gelati, affinché

ciascun cliente possa rendersi conto di quali sono le materie prime di qualità utilizzate nella preparazione del gelato.

di Ufficio pubblicità