

Impastatrice planetaria, guida all'acquisto

Pubblicato: Sabato 28 Novembre 2020



Il mondo della cucina è profondamente cambiato nel corso degli anni. Inizialmente nata con l'unico scopo di soddisfare le esigenze alimentari dell'uomo, oggi è diventata una vera e propria forma d'arte.

Recentemente dietro i fornelli la creazione di un piatto si è evoluta in una costante ricerca della perfezione, sia dal punto di vista estetico che del sapore. Nel primo caso parliamo di un impiattamento che lasci l'osservatore di stucco, impressionato dalla bellezza del cibo.

Un coordinato assemblamento di colori e pietanze può formare dei veri e propri quadri. Dal punto di vista del gusto sulla ceramica deve esserci spesso una sfida equilibrata tra gusti dolci e salati, forti e deboli ecc.

Il progresso tecnologico ha permesso a sempre più persone di diventare dei veri e propri chef, dando loro gli attrezzi necessari per creare la propria opera d'arte.

Tra i prodotti più utilizzati troviamo sicuramente l'**impastatrice planetaria**, strumento poliedrico per la creazione di numerose pietanze.

Impastatrice planetaria

Le sue origini comprendono l'ambito industriale, settore in cui le impastatrici venivano utilizzate per la produzione di alimenti su larga scala. Oggi il prodotto è diventato ormai di uso comune, occupando sempre più scaffali delle case.

Grazie ad essa è possibile impastare, amalgamare e montare, creando delizie sia salate che dolci.

Gli accessori presenti con essa presenta possono variare in base al modello scelto e alle spese successive, ma alcuni sono sempre presenti.

Scopriamo quali sono:

- **Foglia:** permette di impastare nella preparazione dei dolci. La sua forma si avvicina molto a una morfologia piatta, con un utilizzo adatto per sostanze ricche di burro e friabili. Un esempio potrebbe essere la pasta frolla
- **Frusta a filo:** si tratta del componente più utilizzato in una planetaria, chiaramente grazie alla sua incredibile necessità. Permette infatti di montare e impastare tutte le sostanze molto liquide, come ad esempio albumi o panna. Consente di creare anche un ottimo pan di Spagna
- **Gancio:** gli impasti poveri di grassi, pieni di farina e richiedenti molta energia vengono elaborati grazie a questo fondamentale componente. Il suo impiego ha corsia preferenziale per le leccornie di pasticceria e tutti i prodotti lievitati, come ad esempio panettone e pane. Esso compie un movimento a spirale, in grado di creare un complesso detto **maglia glutinica**. Tale struttura permette al composto di trattenere a sé aria e di promuovere il processo di lievitazione, creando impasti lisci e omogenei.

Acquisto della planetaria

Prima di decidere di portare nella propria abitazione uno di questi strumenti da cucina è bene informarsi al meglio su come utilizzarlo e tenerlo. Prima di tutto l'impastatrice non va sottovalutata, in quanto essa può richiedere una discreta manualità.

Una volta acquistata bisogna inoltre comprendere con precisione ogni singola operazione che essa svolge, al fine di non commettere errori madornali.

Scegliere quella giusta

Esistono vari aspetti da tenere in considerazione quando si cerca di acquistare la **miglior impastatrice planetaria** per le proprie esigenze.

Vediamo quali possono essere:

- **Potenza:** il motore deve garantire prestazioni in grado di soddisfare anche lavori importanti
- **Sicurezza:** fermandosi al sollevamento del braccio e presentando un coperchio **paraspruzzi** che non permette l'inserimento delle mani all'interno della macchina quando è in funzione. La **stabilità** evita che il prodotto cada accidentalmente
- **Dimensioni:** non troppo grande, in modo tale da non occupare troppo spazio sulla cucina
- **Materiali:** è consigliabile l'acciaio per una miglior pulizia e per lavorare a varie temperature
- **Peso:** non deve essere né troppo leggera né troppo pesante. Da una parte sarebbe poco stabile e resistente, dall'altra più scomoda da mobilitare
- **Attrezzature:** è bene che lo scatolo contenga al suo interno tutti gli accessori utili per sfruttare al meglio la propria planetaria
- **Velocità:** diffidare dalle offerte di dieci o più velocità, ne sono sufficienti anche solo 3, ovvero lento, medio e veloce.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

