

# FAGYLALTRÓL, gépekről

A juh fark szőlő fürtje hosszú, hengeres alakú. Elengedhetetlen, hogy szüretelés, majd préselés után fahordókban érleljük. Az így megalkotott, szalmasárga, jellegzetes illatú bor jó évjáratokban finom savakkal és kiváló minőséggel kápráztatja el a fogyasztót. Hazánkban leginkább a somlói borvidékről származó juh farkot szokták ismerni: e bor néhány évi ászokhordós vagy palackos érlelés után igazi különlegességnek számít. Össze sem hasonlítható vele pl. egy kannás bor, amit akár betontartályban is érlelhetnek, majd műanyag kannában árusítanak...

Ahogy a különleges minőségű borok elkészítéséhez, úgy az igazán finom fagyaltokhoz is elengedhetetlenek a megfelelő eszközök, berendezések. Ha kitűnő alapanyagokból, megfelelő arányokkal összeállítunk egy fagyaltkeveréket, akkor még csak ott tartunk, mintha egy jó fajtájú, és jó évjáratú szőlőt kipréseltünk volna. Ahhoz, hogy vendégeinket kész fagyaltkölteményünkkel elvarázsolhassuk, még számos akadályt kell leküzdenünk.

A fagyaltlé hőkezelésének első lépcsője a

pasztörizálás. Az elkészült fagyaltot homogénebbé, teltebbé, és nem utolsósorban higiénikusabbá teszi. Magas vagy alacsony pasztörizálást különböztetünk meg, a mikroorganizmusokra gyakorolt hatásuk megegyezik. A magas: az alaplet 85 °C-ra melegítjük, majd azonnal +4 °C-ra hűtjük – elsősorban a fehér alapokat szoktuk így készíteni. Alacsony pasztörizálásnál az alapletet 65 °C-ra főzzük, fél órán keresztül hőn tartjuk, majd gyorsan lehűtjük +4 °C-ra. Ezt az eljárást elsősorban tojásos fagyaltoknál alkalmazzák, így nem alakul ki a kellemetlen főtt tojás-íz. A felfőzés utáni gyors hűtés éppoly fontos, mint maga a főzés. Hiába főzi fel valaki a tojásos alapletét akár 100 °C-ra is, ha órákon keresztül várja, hogy lehűljön. Így csak a szerencse óvja meg egy súlyosabb mérgezésztől.

Lehetőség hiányában a pasztörizálást ki lehet hagyni, megfelelő alapanyagok összeállításával akár hideg eljárással is készíthetünk kitűnő fagyaltot.

A felfőzött, vagy hidegen elkészült alapletet folyamatos keverés és hűtés közben fagy-

laltá kell fagyasztani. A cél az, hogy az alapletben lévő 60 – 70 % vizet minél apróbb mikrokristályokká alakítsuk, és azok közé minél több levegőt egyenletesen eloszlasunk. A feladat nem is olyan egyszerű. A keverőlapátoknak megfelelő erővel kell egyenletesen lekaparniuk az üst faláról a jégkristályokat, majd átforgatva levegőt juttatni közéjük. Az elkészült fagyaltot minél gyorsabban, maradék nélkül kiadni. Szerencsés esetben egy-egy fagyasztás nem tart tovább 7-9 percnél.

A régebbi, vízszintes üstös magyar gépeknél az üst olyan keskeny és hosszú, hogy a kisebb centrifugális erő miatt a fagyalt kevésbé lesz krémes, ráadásul az elkészültnek vélt fagyalt eleinte higan, majd egész fagyosan jön ki a gépből. Bonyolult, csavaros ajtólevétel után a kihúzott lapátra ragadt fagyalt egészen kemény – de hiszen ilyennek kéne lennie az egésznek! Az ehhez hasonló, régebbi típusú berendezések használatakor a pasztörizálás és fagyasztás két külön gépben történik, legalább két gépünk foglal helyet, két motor és két kompresszor fogyasztja a vizet és a villanyt, ráadásul a pasztörizáló éjjel-nappal működhet. Előre kell megjósolni a következő napi fogyást. A lefőzött általános alaplet még ízesíteni kell, és a fagyalt karakterének megfelelően korrigálni, azért, hogy a pultban minden fagyalt egyforma állagú legyen, se túl kemény, se túl folyós. Például az olajos magvakhoz még dextrózt kell tenni a zsírtartalom csök-

## Kiwi-Co Rt a minőség garanciája

**CORPO DI BACCO**

Készfagyaltok

Gasztronómiai jégkrémek,  
kézműves fagyaltok

**CORPO DI GELATO**

Fagyaltporok

Közel 100 féle ízben  
2003-as áron

Munkatársainktól érdeklődjön  
akcióinkról!

1000 m<sup>2</sup>-es áruházunkban kaphatóak még  
tölcsérek 50 féle fajtában, öntetek,  
tejporok, díszítők, fagyaltpaszták Fabbri  
és MEC3, valamint aromák.

**Kiwi-Co Rt.**

1042 Budapest, Görgey A. u. 14.  
Tel./Fax: 1/369-4261, 1/369-4305, 1/369-4749  
E-mail: [kiwico@martketorg.hu](mailto:kiwico@martketorg.hu)



kentésére, az alkoholos pasztákhoz (tojáslikőr, tiramisú, stb.) pedig tejszínt kell tenni a fagyáspont növelésére.

Ma már azonban elérhetőek Magyarországon is a kombinált gépek – pasztórizáló és fagyasztó egyben! Egy ilyen gép általában jóval olcsóbb, mint ha külön pasztórizálót és sima fagyasztót vennénk, ráadásul kevesebb helyet foglal, lényegesen kevesebb energiát fogyaszt, és minden egyes fagyaltot a karakterének megfelelően lehet bekeverni, így akár többféle recepttel is dolgozhatunk. Az elkészült fagyalt a zárt rendszernek köszönhetően a lehető leghigiénikusabb. A hozzávalók összemérése nem tart összességében tovább, mint a pasztórizálóhoz való összemérés, valamint a pasztórizáló használat utáni takarítása.

Minden fagyaltkészítő tudja, milyen fontos szempont, hogy a fagyaltgép minél könnyebben, és gyorsabban tisztítható legyen. A régi típusú gépeknél gyakran értékes órákat pazaroltunk el a gép mosására, nehézkés tisztogatására. A kombinált fagyaltgépeket ezzel szemben általában saját zuhannyal látják el, így a lehető legegyszerűbb a mosásuk.

Sokféle hiedelem, rossz beidegződés létezik azzal kapcsolatban, hogy kell-e pihentetni a fagyaltalaplét fagyasztás előtt. Az elvégzett kísérletek azt bizonyították, hogy főzést követően minél több idő telik el, annál jobban felborul alaplevünk sav-bázis egyensúlya, és csak 12 óra elteltével áll vissza a sem-

leges szintre. A frissen főzött – fagyasztott fagyalt, vagy a főzés után legalább 12 óras érlelés után fagyasztott fagyalt között már nincsen különbség. Ha azonban az alaplé nem pihent legalább 12 órát, akkor az elkészült fagyalt lényegesen gyengébb minőségű lesz, mintha nem is pihentettük volna. A jó megoldás tehát az, ha egyáltalán nem pihentetjük fagyasztás előtt, vagy ha 12 órán pihentetjük az alaplevet.

A fagyaltgépéből kijövő fagyalt mínusz 7 – mínusz 9 C°-os, és még tartalmaz szabad vízcseppcskéket. Ha azonnal kirakjuk a pultba, a szabad víz jéggé fagy, makrokristályokká alakul, és magához vonzza az apróbb kristályokat. Attól függően, hogy mennyire jó minőségű fagyaltalapot használtunk, többé vagy kevésbé jégdarabos lesz a fagyalt, legtöbbször még össze is esik. Ennek elkerülésére célszerű az elkészült fagyaltot sokkolni. A sokkolóban -40 C°-os hőmérséklet van, és akár 10 perces sokkolás is csodákra képes. A fagyaltot egy- két centis „kéreggel” veszi körül, melyben megfelelő mikrokristályok alakulnak ki. Ez a kéreg segít megőrizni a „magas” fagyalt díszítését is – és tudjuk: a szebb, tartósan díszes tégely több vásárlót vonz, a magas, össze nem esett fagyaltból pedig több gombócot tudunk eladni. Minden sokkoló rendelkezik maghőmérővel. Ha a fagyalt maghőmérsékletét -18 C°-ra csökkentjük, alkalmassá tesszük a kiszállításra is. A sokkoló egyébként széles körűen kihasználható berendezés, nem csak

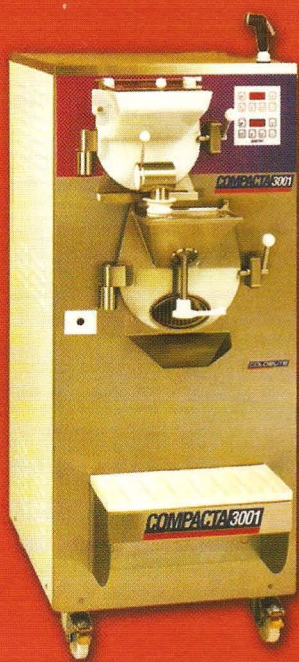
a fagyaltkészítésben teszi hasznossá magát. Például a lefőzött forró sárgakrémet gyorsan lehűti +4 C°-ra, így megakadályozza a baktériumok elszaporodását (nem úgy, mint az az üst, mely a raktár padlóján tölti hűléssel a fél napot...). Számos egyéb funkciója mellett akár a friss, megmosott eper is „gurulóstra”, mikrokristályosra fagyasztható benne – így a szezonális gyümölcsből akár nagyobb mennyiséget is beraktározhatunk fagyasztva.

A fagyaltpult ismét csak kikerülhetetlen láncszem. Itt találkozik a fogyasztó a termékünkkel. Az első benyomás döntő. Minél szebben, gusztusosabban, szélesebb választékban kelleti magát a fagyaltunk a pultban, annál többfélét fog megkívánni egy-egy vásárlónk. Nagyon fontos, hogy a pult vigyázzon is a fagyaltokra. Olyan legyen a hűtése, hogy mindenhol állandó hőmérsékletet biztosítson, még szélsőséges esetekben is (például ha rásüt valahonnan a nap, vagy hirtelen szél, huzat támad). A leolvastást pedig észrevétlenül végezze, anélkül, hogy a fagyaltokat megolvastaná.

Végül az sem midedy, hogy éjszakára milyen körülményeket biztosítunk a fagyaltoknak. Szerencsés erre a célra gyártott tárolóhűtőbe tenni a fagyaltjainkat, hogy másnap is szép és ínycsiklandó különlegességeket kínálhassunk fogyasztóinknak.

*Erdős Norbert  
Dolce Veneto Kft.*

## Finom és szép kézművesfagyalt – ínycsiklandóan tálalva



### COLDelite

#### Compacta Fagyaltgép és pasztórizáló egyben

Amíg az alsó üstben fagyaszt, felül már főzi is a következő fagyaltot. A leghigiénikusabb higiéniai elvárásoknak, HACCP-nek megfelelően kialakított zárt rendszer. Mindössze egy négyzetméteren, egyetlen gépben a teljes technológiai sor. Gazdaságos, helyet, energiát és vizet takarít meg. 9 perces ciklusokkal dolgozik, a fagyalt megfelelő állagát elektronikusan érzékeli és jelzi. A TOP változat a főzésen és fagyasztáson kívül csokoládét temperál, krémeket főz, és szabadon programozhatóan készít cukrászkrémeket. Modern technológia a tradíció szolgálatában.



#### Akciós bevezető árak augusztus 31-ig:

Modell	Mennyiség óránként [liter]	Mennyiség ciklusonként [liter]	Akciós ár:
Compacta 3001	20/30	2/5	3 699 000 Ft + Áfa
Compacta 3002	30/45	4/8	4 449 000 Ft + Áfa
Compacta 3003	40/60	5/10	5 199 000 Ft + Áfa
Compacta 3004	60/80	7/14	5 799 000 Ft + Áfa
Compacta 3005	80/100	8/16,5	6 199 000 Ft + Áfa
Compacta 3001 TOP	20/30	2/5	4 099 000 Ft + Áfa
Compacta 3002 TOP	30/45	4/8	4 899 000 Ft + Áfa

### IRINOX

#### Sokkolók és gyorsfagyasztók

Az elkészült fagyalt kristályszerkezetét úgy alakítják át, hogy a frissességét, dekorációját hosszú ideig megőrizhesse. Irányár: ASP 5 sokkoló – 5 db, 400 x 600-as cukrásztálca befogadására: 853 000 Ft + Áfa.



#### FB Fagyaltpultok

A legegyszerűbbtől a luxus kivitelig! Egy korábbi nál látványosabb fagyaltpult azonnali forgalomnövekedést eredményezhet az Ön üzletében is.

Irányár: 18 tégelyes fagyaltpult: 1 749 000 Ft + Áfa.

**Forgalmazó: Dolce Veneto Kft. 2051 Biatorbágy, Ország út 2.**

Tel./fax: 23/310-127 • www.dolceveneto.hu • e-mail: dolceveneto@axelero.hu