

FAGYLALTRÓL, minőségről

Kézműves fagyaltot készíteni viszonylag egyszerű dolog. Gulyáslevest is. Csak néhány dologra kell odafigyelni. És ahogy a jó gulyásleves is igen sokféle lehet, úgy a jó fagyalt is. A rosszacról most ne beszéljünk.

Kezdjük az alapoknál! A hagymát olajon üvegesre pirítjuk, majd a tűzről levéve hozzáadjuk a paprikát. A végeredményt befolyásolhatja a hagyma víz- és illóolaj tartalma, pirításának mértéke, a paprika minősége, az olaj hőfoka, és a hús fajtáját még nem is említettük. (Jómagam a marhalábszárra esküszöm...) A kézműves fagyalt valami hasonló dolog. A titka abban rejlik, hogy minőségi alapanyagokat válogassunk össze, és kisipari (tehát valóban kézműves) módszerekkel, a helyes arányokat kikísérletezve, a mesterségbeli fortélyokat ismerve készítsük.

Meg kell különböztetnünk a kézműves fagyaltot az egyéb, sokszor tévesen elnevezett termékektől. Ilyenek a mélyhűtött fagyaltok, melyet a magyar fagyaltszabvány így határoz meg: „A fagyalt előírt összetételének megfelelő, hagyományos főzésű léfagyaltból, zárt technológiával készült, fagyasztás után azonnal -18 °C hőmérsékletre hűtött és legalább ezen a hőmérsékleten tárolt késztermék.” A vevők első ránézésre gyakran csak abban látnak különbséget a kézműves fagyaltnak képest, hogy a mélyhűtött fagyaltokat a szállítás miatt nem díszítik magasra, általában műanyag tégelyben kínálják őket és dekorációjuk is egyszerűbb. A jégkrémek szintén ipari módszerekkel, még hatalmasabb mennyiségben bekeverve készülnek, olyan technológiával, hogy akár 100% levegőt is felvegyenek. Ez azt jelenti, hogy 1 kg jégkrém akár 60%-al is

nagyobb térfogatú lehet 1 kg kézműves fagyaltnál. Ezért méri a jégkrémeket tömeg helyett térfogatra. Hőmérsékletük -18 °C, -20 °C körüli az árusítás időpontjában is.

Kézműves fagyaltunk az efféle ipari termékekhez képest egészen más, hiszen *egyedi*, minden egyes tégelynyi fagyaltot kis mennyiségben, külön - külön keverünk be. Viszonylag hamar, frissen a vendég elé kerül, tehát nem kell hosszasan sokkolni, hogy hűtőláncon szállíthatóvá tegyük. -12 °C, -14 °C körüli hőmérsékleten kínáljuk. Különleges díszítéseket alkalmazunk, szívünket-lelkünket beleadjuk, és az alapanyagok kiválasztásakor általában nem az ár az egyetlen, legfontosabb tényező. Kézműves fagyaltunk csak ránk jellemző lesz, vásárlónk nem talál hasonlót minden utcasarkon vagy bevásárlóközpontban. Nincs saját márkaneve, hanem üzletünk nevével azonosítják a vevőink – mi magunk teremtettünk egy új márkát.

Mielőtt nekifogunk a készítésének, el kell döntenünk, hogy pontosan mit szeretnénk kínálni, és milyen lehetőségeink vannak. Fagyaltunkat aznap eladjuk, vagy esetleg 1-2 napig is a pultban csalogatja a vevőket? Milyen fagyaltpulttal rendelkezünk, statikussal, vagy légkeveréssel? Az alaplevet főzni fogjuk, vagy hidegen készítjük? Tudunk friss tejet tárolni, vagy tejjel kell dolgoznunk? Van háttértároló, vagy azonnal a pultba kerül a fagyaltunk? Ha a fentieket, és még számos kérdést megválaszoltunk, akkor következhet az alkotómunka.

A helyes arányokkal elkészített alaplevet folyamatos keverés közben kell lehűteni, hogy a fagyasztás folyamán levegővel fűj-

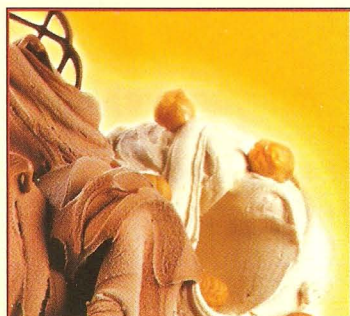
jük fel. Ha nem keverünk, akkor a mélyhűtőben ízesített jég tömbbé fagyva. A kézműves fagyalt azonban legfeljebb 40 % levegőfelvétellel képes. Átmenetileg lehet több levegővel dúsítani, szivacsosabbá tenni, de ez csökkenti az élvezeti értéket (mert az íz nagyobb felületen oszlik el), a túl nagy mennyiségben használt emulgeáló szer kellemetlen utóíz vagy zsíros érzést hagy a szájban, és idővel a fagyalt képtelen lesz a levegőt megtartani, tehát összeesik. (Sokan ráadásul nem fagyalt készítéshez kitalált emulgeáló pasztát használnak, mely habosít ugyan, de csak időlegesen, a mellékíze pedig elrontja fagyaltunkat.)

A csoda a részletekben van. Abban, hogy ki milyen cukrokat, zsírokat, stabilizálókat és ízesítőket használ. A stabilizálók ugyan a legkisebb mennyiségben jelen lévő összetevők, de a mai fagyaltoknál szinte a legfontosabbak. Másféle alapot kell használnunk a tejes fagyaltokhoz, és mást a gyümölcsfagyaltokhoz. A jól kiválasztott stabilizáló azon túl, hogy krémessé teszi a fagyaltot, napokig segít megőrizni a selymességét, kiemeli (nem pedig elnyomja) az ízeket, a fagyaltot szélsőséges hőmérsékleti viszonyok között is adagolhatóvá teszi, és megőrzi eredeti állagát, díszítését. Megakadályozza a jegesedést.

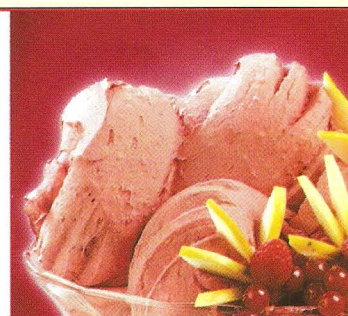
Az ízesítők változatossága ma már szinte korlátlan, e téren aztán bátran szabadon engedhetjük fantáziánkat. A természetes alapanyagú ízesítők – a valódi gyümölcsök, magvak, párlatok, és a belőlük készült, készen kapható paszták – mindig jobb fagyaltot adnak, mint a mesterséges aromák.

És ez még csak az elmélet! A gyakorlat, a próbálgatás rengeteg gyönyörű tapasztalatot rejteget. A végeredmény, a jó minőségű kézműves fagyalt pedig öröm a vásárlóinknak, sikerélmény és haszon nekünk, fagyaltkészítőknek.

Erdős Norbert
Dolce Veneto Kft.



Olasz kézműves fagyalt természetes alapanyagokból



A DPO – holland tejszínalap és a DBF – dupla gyümölcsalap a fagyaltot krémessé, testessé, selymessé teszi, napokig frissen tartja. Megakadályozza a jegesedést. Az Aromitalia ízesítőpaszták a hagyományos ízek mellett számos ínycsiklandó ízt kínálnak.

Az Aromitalia magyarországi forgalmazója: **Dolce Veneto Kft.**
2051 Biatorbágy, Ország út 2. Telefon: (23) 310-127
www.dolceveneto.hu, e-mail: dolceveneto@axelero.hu
Hívjon fel minket, és próbálja ki alapanyagainkat saját műhelyében.