

# HELADOS

Los helados destacan por su cremosidad y los sorbetes por su textura levemente crujiente. Ambos son apreciados por su dulce fresco y forman parte de los postres más consumidos en todo el mundo. Son, junto con los granizados, miembros de una misma familia, aunque cada uno son sus peculiaridades y características propias que los hacen aptos para todos los públicos.

## Tipos y Variedades

### Helado



Su base es una crema pastelera o inglesa, es decir, una natilla a la que se añade un aroma o un puré de frutas y que se solidifica por efecto del frío. Para obtener la textura adecuada se necesita una heladora.



### "Biscuit"

cristalizan al congelar.

Los *biscuit* helados son el resultado de la mezcla de huevos, nata y el sabor elegido, bien batidos en crudo, a los que se añaden las claras a punto de nieve. No precisan heladora, ya que se

### Bombas Heladas

Se preparan en moldes semiesféricos. Consisten en capas concéntricas de helado de diferentes sabores, en cuyo interior se coloca una compota de frutas o mermelada. Se suelen recubrir con una fina capa de chocolate.





## Sorbetes

Son zumos de frutas, licores, infusiones o esencias mezcladas con un almíbar espeso, que se congelan y se batan hasta que adquieren su textura característica, ligeramente granulada.

## Granizados

Consisten en un almíbar flojo, mezclado con zumo de frutas, té o café, que se congela y se tritura con la máquina de picar hielo o con un tenedor, antes de pasarlo a las copas en las que se sirve. Los cristales de hielo deben ser evidentes y la mezcla menos consistente que la de los sorbetes.



## Técnicas

### Helados:

La fórmula básica consiste en unas natillas que se preparan en la proporción de 6 yemas y 6 cucharadas de azúcar por cada 1/2 litro de leche. Para ello, se separan las claras de las yemas y se batan éstas con el azúcar hasta que estén muy espumosas y de color amarillo pálido. Se añade la leche caliente, se cuelan sobre un cazo de fondo grueso o en un recipiente al baño María y se calientan moviendo constantemente hasta que espesen y empañen el dorso de la cuchara. Se dejan enfriar y se introducen en la heladora hasta que cuajen. Estas natillas, para que se conviertan en helado, necesitan enfriarse en la heladora que, al moverla constantemente, reparte el frío de modo uniforme. Si no se dispone de este electrodoméstico, es preferible seguir la técnica del *biscuit* que debido a su composición, se congela sin formar cristales de hielo.

### "Biscuit":

Esta preparación tiene la peculiaridad de que no cristaliza al enfriar, debido a la incorporación de nata montada y claras a punto de nieve. Se separan las claras de las yemas y se montan éstas con el azúcar hasta que blanqueen. En otro recipiente se montan las claras a punto de nieve y se incorporan a las yemas con movimientos envolventes, para evitar que pierda volumen la mezcla. Se monta la nata y se incorpora al compuesto anterior. Se vierte en un molde de *plum-cake* y se congela durante varias horas. Salvo que la receta indique lo contrario, la proporción de los ingredientes es de 4 huevos por 100 gr. de azúcar y 1/4 litro de nata líquida.

Alternando *biscuit* con capas de bizcocho o de merengue se pueden montar tartas fáciles de hacer y espectaculares.

### **Granizados:**

Se pone en un cazo el zumo de la fruta que se desee, agua y azúcar. Se acerca al fuego y se cuece unos 3 minutos. Se deja enfriar y se pasa a un recipiente de paredes bajas. Se guarda en el congelador y, cuando está a medio congelar, se deshace con una cuchara o un tenedor hasta que tenga la consistencia de nieve blanda. Se reparte en las copas y se sirve. La proporción de ingredientes es de 100 gr. de azúcar por 1 litro de agua y aroma o zumo.

### **Sorbetes:**

Se licua la fruta lavada o se hace el zumo o la infusión. Se prepara un almíbar a punto de hebra con la mitad del peso de la fruta y poca, o con la infusión. Se añade a éste almíbar el zumo o la fruta licuada o, en su caso, el vino o la infusión elegida para aromatizar el sorbete. Se deja enfriar antes de introducirlo en la sorbetera. Si no se dispone de ella, se puede echar el líquido en un recipiente, guardarlo en el congelador y batirlo con las varillas eléctricas, de vez en cuando, mientras se está congelando. Para darle mayor cremosidad, se añade clara de huevo montada a punto de nieve después de batirlo por última vez.

### **Bombas Heladas:**

Se cubren las paredes de un molde de forma semiesférica, característico de estas preparaciones, con una capa gruesa de crema tipo *biscuit*. Se congela y, cuando esté dura, se añade una segunda capa de helado de otro sabor. Cuando está casi congelado, se hace un pequeño hueco central con ayuda de una cucharilla y se guarda en el congelador. Media hora antes de servir, se rellena el hueco con una mermelada de frutas o una crema. Se vuelca sobre la fuente, se retira el molde y se sirve. Si se emplean frutas frescas o crema para rellenar el corazón de las bombas, no se deben dejar más de 1/2 hora en el congelador, porque se endurecen demasiado.

## El Almíbar y sus puntos:

Se llama almíbar a una mezcla de azúcar y agua cocida cuando alcanza el punto deseado, según el empleo que se le vaya a dar. La temperatura puede averiguarse con el **pesa jarabes**, que es un termómetro largo que cuando es sumergido en el almíbar flotará más o menos, según la densidad que éste tenga y marcando una graduación más o menos alta, según sea la densidad del almíbar. Si no se dispone de pesa jarabes, se puede hacer una simple prueba con la espumadera o con los dedos. Los distintos puntos del almíbar son:

- **Sirope (18° - 20°):**

También llamado *punto de veladura*. Al sumergir la espumadera, se debe formar una fina película que tape los agujeros de ésta.

- **Hebra Fina (29°):**

Hemos de mojar los dedos índice y pulgar en agua fría e introducirlos en el almíbar. Cuando los juntemos o separemos se debe formar una hebra fina.

- **Hebra Gruesa (30°):**

Repitiendo la operación anteriormente descrita, la hebra que se forme debe ser más consistente.

- **Perlita (33°):**

Cuando se hierve el almíbar éste forma burbujas semejantes a perlas redondas. Si realizamos la prueba anterior debe ofrecer una mayor resistencia.

- **Gran Perla (35°):**

Si se continúa hirviendo el almíbar éste forma burbujas más gruesas que saltan teniendo forma de perlas más gordas. Si realizamos la prueba de los dedos, el hilillo que se forma no se rompe aunque separemos los dedos. Si se realiza la prueba con la espumadera se ha de soplar, y se formarán pompas.

- **Bola Blanda (37°):**

Se han de meter alternativamente los dedos en el almíbar y en agua fría, con

esto conseguiremos que el almíbar se pegue a los dedos con lo cual se debe poder hacer una bola blanda.

- **Bola Dura (38º):**

Se ha de realizar lo mismo que en el proceso anterior, aunque la bola que se forma es mucho más dura. Soplando a través de la espumadera, se formarán unos globos de forma alargada y blanquecinos.

- **Escarchado (39º):**

La bola que se formará habrá que morderla y el resultado será que se nos debe de pegar a los dientes.

- **Quebradizo (40º):**

Se formará una bola que no se pegará a los dientes al morderla, ya que el almíbar está a punto de caramelizarse.

---