Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Fresche prelibatezze: Gelato, sorbetto, parfait

Lun 05/07/2021 - 09:35

I dessert freddi come il gelato, il sorbetto o il parfait sono all'ordine del giorno d'estate e vengono gustati da congelati.

Nelle gelaterie si può distinguere tra varietà di gelato alla crema, al latte e alla frutta. La miscela di base per il gelato alla crema - comprese le varietà alla vaniglia e Malaga - si prepara mescolando il latte (intero o scremato) con panna, tuorlo d'uovo e zucchero. Nella produzione del gelato al latte, invece, il tuorlo d'uovo viene omesso. I gusti tipici di gelato al latte sono il Fiordilatte e la Stracciatella. Il gelato alla frutta contiene una componente di frutta, zucchero, acqua e latte o altri prodotti caseari. Alla miscela di base possono essere aggiunti inoltre altri ingredienti come cacao, cioccolato, noci, frutta secca, spezie, latte in polvere, aromi e vari additivi alimentari.

Il gelato soft viene preparato utilizzando speciali macchinari per gelato, che schiumano il gelato con aria, e questo tipo di gelato viene raffreddato meno del gelato tradizionale. Questo rende la sua consistenza più morbida e cremosa. Lo yogurt congelato (detto anche frozeen jogurt) è fatto usando yogurt (scremato) e latte scremato al posto della panna, esso ha un contenuto di grassi inferiore a quello del gelato tradizionale, e la sua consistenza cremosa viene ottenuta come per il gelato soft, attraverso l'utilizzo di aria.

"*A differenza del gelato, il sorbetto viene preparato senza latte e uova, cioè solo con frutta, acqua e zucchero*", spiega Silke Raffeiner, l'esperta nutrizionista del Centro Tutela Consumatori Utenti. "*Questo lo rende più rinfrescante e meno calorico del gelato*". In alcune ricette vengono utilizzati anche albumi montati, spumante o vino. Una variante del sorbetto è la granita a grana più grossa. La granita viene servita per lo più in un bicchiere alto o in una tazza con una cannuccia e un cucchiaio. La consistenza ideale è quella liquida, ma che allo stesso tempo presenta anche dei pezzetti, in modo tale che la granita possa essere gustata a cucchiaiate o bevuta con una cannuccia.

Il parfait di gelato è conosciuto anche come semifreddo e consiste in tuorli d'uovo, zucchero, panna montata e ingredienti aromatici vari, come la polpa di frutta. A differenza dei gelati, il parfait non viene congelato mentre viene mescolato, ma viene congelato in uno stampo posto in posizione verticale.

Infine, una volta raggiunta la consistenza giusta può essere servito a fette.