



NOTAS SOBRE HELADOS

BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN LOS HELADOS: CÓMO UTILIZARLAS

Existen una variedad de helados a los cuales se les incorpora bebidas alcohólicas. No es fácil para quien elabora artesanalmente, tener la seguridad de lograr un efecto positivo, pues no siempre cuenta con una forma apropiada para determinar la cantidad de bebida que lleva cada especialidad.

Debemos recordar que el alcohol actúa al igual que los azúcares como elemento "frenante" en el proceso de congelamiento de las mezclas.

Tomando en cuenta que el alcohol etílico (o común), tiene un punto de congelamiento de -112° C, entendemos que la temperatura de congelamiento de cualquier solución del mismo, estará por debajo de los 0° C y que a medida que aumente la proporción de alcohol en la mezcla, bajará mucho más la temperatura necesaria.

En el caso específico de las mezclas para helados, es obvio que su presencia bajará aún más el punto de congelamiento, de no corregirse esto originará características indeseables en el helado elaborado, que tendrá aspecto de blando y tendencia a un rápido derretimiento.

Por esa circunstancia y tratando de ser prácticos, estableceremos una cantidad tope o máxima para el agregado de alcohol a una mezcla, establecida como resultado de una serie de experiencias realizadas.

La cantidad tope pues, es del 1% en relación al peso total de la mezcla. Por supuesto que el hablar de alcohol, nos referimos al mismo en estado "puro" es decir, no en solución.

Esto representa por cada kilogramo de mezcla, una incorporación máxima de hasta 10 g. de alcohol puro. Siendo la manera más sencilla de obtener un resultado correcto, la de dividir el peso total de la mezcla por la graduación alcohólica de la bebida.

Tenemos que tener en cuenta pues, que las bebidas alcohólicas (Whisky, Coñac, Ron, Vinos Generosos, etc.), contienen alcohol en diferentes proporciones que deberán ser determinadas antes de utilizarlas.

Ello puede hacerse examinando el rótulo de los envases en los que figura la graduación alcohólica de las bebidas.

Queda claro, que la cantidad de bebida a utilizar, será variable según su contenido alcohólico.

A fin de facilitar el cálculo, damos unos ejemplos en los que mediante una sencilla fórmula se pueden determinar las cantidades máximas de bebidas a utilizar según sea su tipo:

La ecuación es la siguiente:

$$A = B / C$$

donde:

A = Es la cantidad de bebida máxima

B = Kg. totales de la mezcla a congelar

C = Graduación alcohólica de la bebida.



Como ejemplo tomamos tres bebidas diferentes para una mezcla de 8 Kg. deseando conocer cuál es la cantidad máxima a utilizar de las mismas.

- a) Whisky = Graduación Alcohólica : 43°
- b) Cognac = Graduación Alcohólica : 39°
- c) Vino Marsala = Graduación Alcohólica : 12°

Tendremos entonces:

8 Kg. = 0,186 Kg. de Whisky 43°

8 Kg. = 0,205 Kg. de Coñac 39°

Kg. = 0,666 Kg. de Vino Marsala 12°

Planteado de otra forma: Sobre una mezcla de 10 Kg.

Bebida	Graduación alcohólica	Cálculo	Cantidad máxima
Ron	39°	10 Kg : 39°=	256 cm3
Vino Marsala	12°	10 Kg: 12°=	833 cm3
Curaçao	29°	10 Kg: 29°=	344 cm3
Whisky	43°	10 Kg: 43°=	232 cm3

Para balancear correctamente la fórmula de una receta de helado, consideramos el contenido alcohólico de la bebida como parte de azúcar, sumándolo en la columna respectiva al azúcar, el resto deberá considerarse como agua.

Insistimos debemos tener mucho cuidado con el exceso de alcohol, por ello deberemos tener muy en cuenta el PAC para evitar tener el problema de que el helado nos quede muy blando.

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar