



NOTAS SOBRE HELADOS

"PIRULÍ" EN TLAQUEPAQUE, JALISCO, MÉXICO

Continuamos con las notas sobre helados típicos de diversas regiones.

Agradecemos a nuestro amigo Raúl Juárez de la heladería Il Porto en Guadalajara, Jalisco, en México por la información que nos remitió sobre este tradicional producto de dicha región.

En "pirulí" se conoce en varios países. Originalmente es un caramelo de hasta 10 a 15 cm de alto, de forma cónica o piramidal con punta muy aguda, colorido, en combinaciones de sabores y colores con un palillo que sirve de mango, o paleta, que se envuelve con un envoltorio de plástico similar al celofán y a veces con papel de cebolla.

Se lo conoce como: pirulí, chupachups, chupete, chupetín, y otras denominaciones de acuerdo a las marcas comerciales que lo impusieron en diversas regiones y países.

De allí se le dio el mismo nombre a un tipo de "paleta helada" muy tradicional en la zona que indicamos de México.

Es una paleta cónica, la gran mayoría de las veces y en otras de forma cilíndrica, que se hace en capas o agregándole frutas, o "ate" de membrillo o guayaba.

La particularidad de estas paletas heladas, es la variedad de colores, (la base generalmente es de vainilla) y se le da el color con trozos de fruta o como en este caso que se ve en la fotografía en la zona turística y comercial Tlaquepaque este "pirulí" tiene "ate" de membrillo o guayaba.

"Ate" le dicen en México al dulce en pasta o rígido que se hace con membrillo, guayaba y otras frutas.

En realidad el "pirulí" tal como es se conoce en otros países, de hecho debajo de todos publicamos fotografías de productos similares en Tailandia, también comercializados en la vía pública.

Se conoce en España con otro nombre y elaborado a nivel industrial, (Ver Twister en helados Frigo). Esta y otras empresas los producen e nivel industrial con otros nombres comerciales.

En hecho a destacar del "pirulí" mexicano, es que es un producto elaborado a nivel artesanal y con dulces y frutas. Su costo: 20 pesos mexicanos (aproximadamente 1,50 de dólar americano).





El producto similar en Thailandia



De hecho transcribimos parte del texto de una patente europea que define las características de la máquina que elaborará este tipo de paletas:

"La invención se refiere a un dispositivo de dosificación y de succión de productos viscosos en una línea de moldeo de artículos de confitería helada en unos recipientes en deslizamiento en un entorno de solidificación de dichos productos viscosos.



La realización de artículos moldeados de confitería helada en porciones individuales, especialmente bastoncillos helados, compuestos de varias capas concéntricas aromatizadas diferentemente, necesita la utilización de la técnica llamada de coquilla y núcleo, "shell and core".

Consiste en dejar endurecer por transferencia térmica del exterior del molde en contacto con un líquido frigorígeno hacia el interior, un cierto espesor de una composición líquida y de vaciar por succión la parte central todavía no solidificada. Queda pues en periferia una coquilla sólida, vacía en su centro. Una nueva combinación que combina la dosificación, el endurecimiento en capas y la succión se realiza así varias veces. Esta técnica se utiliza corrientemente para la fabricación de pirulís de helado de agua por moldeo"

Autor: Sergio Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar