



NOTAS SOBRE HELADOS

HELADO SOFT, SUAVE O BLANDO: BREVE CONSIDERACIÓN

El helado soft, suave o blando es un helado de bajo tenor graso, entre el 2 y 4 % de materia grasa en América, y en algunos países en Europa se llega a un 7%. Algunos hacen helados al agua o sorbetes y con yogurt. De hecho en México hay una importante cadena que comercializa yogurt helado elaborándolo con estas máquinas y sirviéndolo con "toppings" o sembrado.

Por lo general este producto es considerado de compra por impulso (como las paletas, o conos y tacitas) aunque difiere de ellos por no estar preenvasado, de hecho la característica más importante de este producto es su frescura, pues es elaborado prácticamente en el momento.

Dependiendo de las zonas es un producto económico y de relativa buena rentabilidad. Es un producto que para que sea buen negocio requiere de alta rotación de público, y evidentemente buen rendimiento por parte de los equipos.

Máquinas:

Los fabricantes son varios, hay máquinas de origen norteamericano, (las que generalmente vemos en los locales de comida rápida), italianas, chinas, turcas y de otros países.

Sin embargo hay que reconocer que el costo de algunas máquinas puede llegar a ser alto. Los costos pueden variar entre 4.500 y 18.000 dólares o mas, dependiendo de la marca, modelo y, particularmente, de la capacidad de respuesta y producción horaria, así como si pasteurizan o no la mezcla.

En Colombia, Ecuador y Venezuela se ven máquinas de este tipo que trabajan con un motor que funciona a gasolina (nafta), son portátiles, y suelen utilizarse en la vía pública o playas.

Pueden funcionar a 110 o 220 voltios (monofásicas), pero las más potentes requieren de energía trifásica, (220 trifásica o 380 trifásica) dependiendo del tipo de energía eléctrica que se usa en cada región. En línea general el compresor se refrigera a aire, pero las de más capacidad se enfrían a agua.

Las hay de una sola boca o boquilla, esto significa que tiene un solo cilindro para fabricar o mantecar, por lo que solo se puede producir un único sabor. Las otras son de tres bocas o boquillas, estas tienen dos cilindros, lo que hace posible elaborar dos sabores el mismo tiempo, la tercer boca o boquilla en realidad es de un mezclador que permite combinar los dos sabores y ofrecer tercer sabor, que es un mixto de ambos.

Los modelos más económicos (pueden ser de 1 o 3 bocas o boquillas) son los que se consideran "de caída". En estos la mezcla se preenfria y, al manipular la manija que abre el dosificador, el helado se termina de elaborar y "cae" por peso de la gravedad y la presión del batidor. Estas incorporan hasta un 50 o poco mas de aire (overrun).

Las máquinas "con bomba", tienen una bomba compresora que ayuda a incorporar más aire en el momento de elaborar y servir, pudiendo ser del 90 % o mas, dependiendo de la receta y los componentes de la mezcla.



¿Qué tipo de equipo le conviene?

Debe analizar que necesita de la máquina.

Por ejemplo: 1) Tiene una heladería y necesita agregar otro tipo de producto, el helado sofá, pero no llegará a ser mas que un complemento. 2) No prevé muy alta rotación de clientes. 3) Desea armar copas, al servir algunos productos desea agregarle un copete de helado soft al helado artesanal, o gelato. En estos casos, una máquina de 1 sabor o 3 común, "de caída", y económica puede ser suficiente.

Otro caso es si en su negocio venderá exclusivamente helado soft, suave o blando, debe tener en cuenta lo siguiente: 1) Buscar un punto de venta que sea accesible al público, 2) En una zona donde haya mucha rotación de público, como una avenida muy transitada, avenidas peatonales, accesos a centros comerciales o un punto de venta o isla en un centro comercial. Para este tipo de proyecto adquiera un equipo con buena capacidad de reposición.

Las máquinas pequeñas o las económicas pueden hacer 15 o 20 conitos, y luego al carecer de capacidad de respuesta, pierden la capacidad de enfriar, y deberá esperar varios minutos hasta que el equipo "se reponga". Estos minutos perdidos se reflejarán en sus ventas.

Aquí puede pensar en un equipo con bomba, ya que la diferencia de aire que incorporará en el alto volumen de conos, puede significar mucha rentabilidad.

Insumos:

Puede elaborar su propia mezcla, también hay empresas que proveen de la mezcla en polvo, solo se le agrega agua o leche fluida. También hay proveedores de la mezcla en estado líquido, generalmente envasados en envases de tetra brick, son mas caros pero la calidad del producto es superior ya que esta pasteurizado (UHT) y generalmente homogeneizado.

En Ecuador, Colombia y Venezuela, conocimos a heladeros que elaboran sabores fuera de lo tradicional, (chocolate, vainilla o fresa) utilizando frutas regionales, o incluso sabores de galletas o postres típicos de la región.

No se pueden usar las pulpas de frutas con semillas (fresa, frambuesa, etc.) ya que pueden tapar los filtros, en caso de usar alguna fruta así la pulpa debe ser licuada muy bien y tamizada.

Autor: Sergio R. Mantello

Mundohelado Argentina

www.mundohelado.com.ar