



¿CÓMO TRABAJAR LA CREMA BASE?

Redactado por la Academia del Postre

La Crema Base es una novedad de La Menorquina con el objetivo de satisfacer una demanda creciente del mercado: que los restauradores puedan elaborar su propio helado con los sabores y la intensidad deseada.

¿Qué es la Crema Base?

Se trata de una crema con un sabor neutro, sin azúcares añadidos, para poder crear un sabor personalizado de helado.

A esta mezcla se le incorpora aire para facilitar la introducción de un sabor, un procedimiento que se hace en una amasadora con una potencia y un tiempo determinado, para conseguir un helado con un 50% de overrun, emulando al helado artesano.

La Crema Base permite diferenciar al restaurador de su competencia, aportando sabores inéditos y originales con texturas heladas para aplicarlas a su oferta gastronómica.



Consejos para una buena elaboración de helados con la Crema Base:

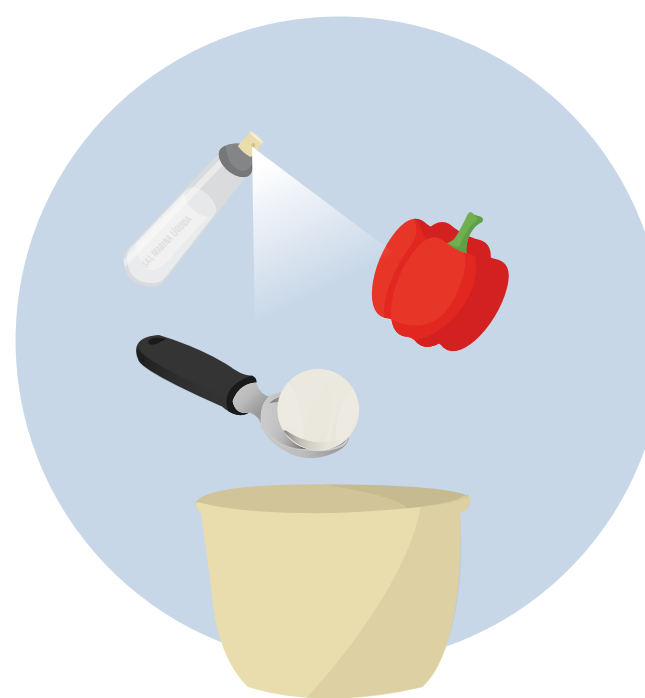
Antes de trabajar las mezclas con la Crema Base, es importante guardar el gastronorm metálico o cubeta en el frigorífico para no romper la cadena de frío cuando volquemos el helado.

Si queremos realizar distintos sabores, debemos lavar los utensilios siempre con agua fría para no distorsionar los mismos.

Elaboraciones con sabores salados y dulces:

Para trabajar con productos salados, y siempre que el producto no sea ya lo suficientemente salino, añadiremos sal líquida a la mezcla para potenciar el sabor y conseguir una disolución más limpia y completa que la que conseguiríamos con sal granulada.

En el caso de los sabores dulces, añadir almíbar TPT.



Los parámetros estándar para elaborar la mezcla son:

Temperatura de la Crema Base: -18°C
Temperatura ingredientes: de 4°C a 2°C
No superar los 45 segundos de batido.



Cómo elaborar la mezcla:



1. Añadir la Crema Base en el bol de la amasadora.
2. Añadir un 10% del ingrediente escogido para hacer el helado con respecto a la cantidad de la Crema Base.
3. Añadir sal líquida si va a ser salado o almíbar TPT si va a ser dulce (dependiendo de si el propio ingrediente ya es suficientemente salado o dulce).
4. Velocidad 1 de 10 a 15 segundos para romper la estructura del helado y empezar a la mezcla. Pasar a velocidad máxima de 15 a 30 segundos según la naturaleza del ingrediente.
5. Para conseguir una cremosidad sin trozos, todas las mezclas que se elaboran con la Crema Base pueden pasar por un colador chino para conseguir una textura cremosa y sin trozos.
6. Una vez tenemos la mezcla lista, la volcaremos en una cubeta previamente enfriada en el congelador y la cubriremos con papel a piel y film para que no se oxide. Este helado tendrá una vida útil de tres días.

Cómo preparar las mezclas según la naturaleza de cada ingrediente:



Ingredientes líquidos:

Si añadimos ingredientes líquidos a la mezcla hay que espesarlos o concentrarlos previamente por reducción o evaporación para no alterar la textura de la Crema Base con demasiado líquido.

Alcohólicos:

Para añadir sabores alcohólicos a la mezcla de la Crema Base, es importante que ésta última esté a una temperatura de -22°C, no superar los 30 segundos de mezcla y conservar a -22°C.

Productos acabados que no necesitan pre elaboración:

Por ejemplo: mostaza, wasabi, soja, salsa perrins, pulpas de frutas concentradas, etc. Son todos aquellos productos acabados que no necesitan de ninguna elaboración, así que simplemente hay que añadirlos a la Crema Base y mezclar. Es importante controlar la intensidad del sabor.

Ingredientes de bollería:

Para trabajar con este tipo de productos ya elaborados, es importante hidratarlos previamente con leche y triturarlos para conseguir una masa homogénea.

Infusiones:

Para no alterar la textura de la Crema Base y sus cualidades organolépticas, las infusiones de hierbas aromáticas las realizaremos con leche. Una vez tengamos la leche infusionada, la mezclaremos con la Crema Base en la amasadora.

Licuados, zumos, caldos y cremas:

En el caso de los licuados, hay que trabajar a gran velocidad debido al poco margen de tiempo de los ingredientes antes de oxidarse. Los cítricos no se oxidan con tanta rapidez y con poca cantidad se consiguen sabores intensos y limpios. Según la textura y la intensidad de sabor que se persigue, se deberá espesar o reducir el líquido.

Con los licuados de zumos se conseguirá mezclar diferentes sabores en la Crema Base para ofrecer helados con múltiples sabores.

Deshidratados y liofilizados:

La deshidratación de los alimentos se consigue a través de la evaporación del agua por desecación o exposición al sol. En el caso de la liofilización, el ingrediente se ultra congela y se elimina el hielo por un sistema de vacío que provoca la evaporación.

En ambos casos, antes de trabajar con este tipo de ingredientes, hay que hidratarlos mezclándolos con leche a 80°C y dejándolos enfriar antes de mezclar con la Crema Base.

Añadir salsas para obtener varios colores:

La incorporación de la salsa en la mezcla de la Crema Base se hace al final, cuando bajamos la velocidad a 1 y vamos añadiendo la salsa en hilo.