



Guida alla preparazione del gelato con neutro - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

L'esecuzione è semplicissima ed uguale per tutte le ricette:

mossa fondamentale è quella di mischiare lo zucchero semolato al neutro e schiacciare bene i grumetti che altrimenti rimarrebbero a galla nella miscela e non verrebbero disciolti durante la lavorazione in macchina. Questo miscuglio di zucchero e neutro si aggiunge poi al latte a temperatura ambiente e poi si aggiungono gli altri ingredienti in ordine casuale.

Si frulla il tutto e si mette a raffreddare per una mezz'ora in freezer, evitando il congelamento.

Questo accorgimento è solo al fine di sfruttare meno la macchina e prolungarne la vita: il gelato sarà pronto in metà tempo.

Diverso è il discorso per quei gelati che prevedono una lavorazione a caldo:

dopo la cottura degli ingredienti indicati in ricetta, lasciare sempre raffreddare sino alla temperatura ambiente, quindi aggiungere il neutro ben miscelato ad una parte dello zucchero di cui la ricetta prevede l'uso.

Lasciare raffreddare bene in freezer e mettere in macchina per la lavorazione.

Il neutro è un addensante ottenuto dalla farina di semi di carruba, quindi assolutamente innocuo anche per l'alimentazione dei bambini (lo si trova persino in alcune pappe dello svezzamento). Spesso lo si trova già miscelato alla farina di semi di guar e al destrosio. In genere sulla confezione vengono riportate le dosi d'impiego che in linea di massima possiamo indicare orientativamente in 3 - 5 grammi per litro di miscela. Il costo incide pochissimo dato che l'utilizzo è ridotto al minimo, il risultato finale è ottimale e nessun ingrediente può sostituirlo garantendo lo stesso risultato: un gelato cremoso dall'inizio alla fine, anche se si utilizza in più riprese con lunghe permanenze in freezer (ovviamente facendolo tornare a temperatura accettabile per il consumo).

Esistono poi le cosiddette "basi" per gelato: preparati contenenti anche quel pizzico di neutro di cui dicevamo sopra, additivato con latte in polvere, destrosio ... ma dai costi molto più alti perché rivolti ad un pubblico di non addetti ai lavori. Si distinguono dal neutro perché il quantitativo consigliato è di dose massicce (50 o più grammi per litro). Hanno nomi diversi secondo la moda del momento e l'estro del rivenditore che le ha assemblate (base Margherita, base doppia panna ...) E' doveroso dire che anche le basi danno un ottimo risultato perché comunque contengono il neutro che è l'addensante indispensabile, ma allora perché non usare solo il neutro? Chi vende le basi ha di certo il neutro, occorre vedere se sceglie di venderlo o meno per ovvii motivi commerciali.