



ALESSANDRO RACCA

Maestro Gelatiere Pasticcere

PRIMO PREMIO "IL MIGLIOR DOLCE ALLE NOCCIOLE D'ITALIA"

BREVE STORIA DEL SEMIFREDDO

Il termine Semifreddo significa "meno freddo".

Meno freddo di cosa?

Del gelato stesso, perchè anticamente si usava aggiungere panna montata dolce "lattemiele" oppure meringa cotta "alla moda italiana" al gelato ottenendo un prodotto più ricco in solidi talvolta zuccheri o grassi. Si otteneva alla fine un prodotto più "caldo" al palato e, da qui l'origine semifreddo.

In Francia tutto ha origine dal **Parfait** (perfetto) cioè una miscela di panna montata, zucchero e tuorlo d'uovo.

Storia a parte è importante evidenziare che:

- gelato e semifreddo si sono evoluti e ciascuno deve avere la propria identità e dignità
- il semifreddo non deve essere un sistema per recuperare il gelato avanzato perché è un prodotto in evoluzione
- il semifreddo è oggetto di ricerca continua da parte del Pasticcere, del Gelatiere o dello Chef.

PERCHÉ LE UOVA NEL SEMIFREDDO?

Le uova, grazie alle loro proprietà proteiche ed emulsionanti, servono a contribuire alla **struttura** del dolce aiutando la panna montata a mantenere la strutturastessa.

Le uova non possono essere utilizzate tal quali ma devono essere trasformate in "schiuma" stabile e microbiologicamente sicura. Questo processo si concretizza attraverso la produzione della meringa italiana (a base di albume d'uovo) oppure di pasta bomba (a base di tuorlo d'uovo).

Il procedimento di preparazione si attua:

- montando in planetaria l'albume o il tuorlo
- aggiungendo poi, a montatura ultimata, lo sciroppo di zucchero tra 118°C e 121°C

Si ottiene così la coagulazione delle proteine che serviranno a "dare struttura" al semifreddo. Bisogna cuocere sempre almeno a 120°C lo sciroppo per poter ottenere, in planetaria, almeno 85°C come da calcolo seguente:

$100\text{ g a }20^{\circ}\text{C} = 20^{\circ}$ e $1\text{ unità} + 200\text{ g a }118^{\circ}\text{C} = 236^{\circ}$ e $2\text{ unità} = \text{Totale } 256/3 = 85,33$

Non abbiamo calcolato l'acqua residua della cottura dello zucchero, che durante il processo evaporerà.

Tuttavia sappiamo che nessuno riesce a controllare perfettamente il ciclo produttivo viste le enormi variabili da affidare al professionista quali montatura delle uova (albumi o tuorli), cottura dello zucchero, inserimento nella planetaria, ecc., che alla fine contribuiranno alla riuscita o meno del dolce.

Oggi la tecnica consente di produrre le basi per semifreddi in modo completamente automatico e sicuro con il controllo certo delle temperature.

L'ARIA NEL SEMIFREDDO

L'aria è un elemento caratterizzante del semifreddo ed è da considerarsi come un ingrediente vero e proprio.

L'aria proviene dalla panna montata e dalle basi per semifreddi (meringa italiana e/o pâte a bombe).

Il semifreddo è un prodotto **delicato**: anche se rispettiamo i parametri di bilanciatura e dosaggio, possiamo incorrere nel difetto di perdere l'aria.

PERCENTUALI PER TIPO DI PREPARAZIONE			
MISCELA		GELATO	SEMIFREDDO
STATO LIQUIDO	solidi	40%	50%
	acqua	60%	50%
PRODOTTO FINITO	solidi	28,5%	25%
	acqua	43%	25%
	aria	28,5%	50%

Da questa tabella si deduce quanto sia più delicato il semifreddo. Bisogna anche pensare che **se per il gelato l'incorporamento di aria avviene al di sotto dello 0°, per il semifreddo normalmente la miscelazione avviene alla temperatura esterna di 25°C** e con un prodotto che, nel migliore dei casi, si trova a 10°C.

Riassumiamo perciò alcuni parametri guida:

Zuccheri: 15-25 % Grassi: 16-25 % Altri solidi: 3-10 % Tot. Solidi: 45-55 %

Resta comunque il fatto che **il dolce deve essere conservato a -18°C e consumato appena estratto dal freezer** per via della sua bilanciatura corretta, diversamente dall'uso non corretto di mousse bavaresi congelate che devono essere estratte almeno 20 minuti prima.

IL VIAGGIO....®

Il dolce è ispirato all'opera "Il viaggio a Reims" di Gioacchino Rossini

La composizione è stata da me elaborata durante i miei viaggi...

GENOVESE ALLA NOCCIOLA

Ingredienti

<i>zucchero</i>	<i>g 130</i>
<i>trealosio</i>	<i>g 50</i>
<i>pasta nocciola</i>	<i>g 60</i>
<i>uova intere</i>	<i>g 100</i>
<i>tuorlo d'uovo</i>	<i>g 100</i>
<i>farina debole 220w</i>	<i>g 125</i>
<i>amido d mais</i>	<i>g 50</i>
<i>bicarbonato di sodio</i>	<i>g 1</i>
<i>bacca di vaniglia</i>	<i>n 1</i>

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, il trealosio ed i semi della bacca di vaniglia per almeno 15 minuti a media velocità. Unire la farina, l'amido, il bicarbonato, aggiungere la pasta di nocciola emulsionata con il tuorlo.
Colare in anelli diametro 18 alti 3 cm. Cuocere 20' a 185°C.

BAGNA ALLA VANIGLIA

Ingredienti

<i>acqua minerale</i>	<i>g 180</i>
<i>trealosio</i>	<i>g 120</i>
<i>bacche di vaniglia</i>	<i>g 20</i>

Procedimento

Riscaldare l'acqua a 65°C, unire il trealosio e bollire. Raffreddare a 40°C. Unire l'infusione acquosa.

GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATA

Ingredienti

<i>granella di nocciole tostate Tonda gentile delle Langhe trilobata</i>	<i>g 100</i>
<i>zucchero di canna</i>	<i>g 80</i>
<i>sciroppo di glucosio 42 de</i>	<i>g 10</i>
<i>burro di cacao micronizzato</i>	<i>g 20</i>
<i>bacca di vaniglia</i>	<i>n 1</i>
<i>fior di sale di Cervia</i>	<i>g 1</i>

Procedimento

Caramellare a secco lo zucchero, il glucosio, il sale ed i semi di vaniglia. Quando lo zucchero è liquido aggiungere la granella di nocciole, cuocere e tostare per almeno 2' e versare su silpat, cospargere con il burro di cacao e abbattere.

SFOGLIA CROCCANTE DI NOCCIOLA

Ingredienti

<i>pasta nocciola</i>	<i>g 100</i>
<i>burro di cacao</i>	<i>g 50</i>
<i>granella di nocciole pralinata</i>	<i>g 50</i>

Procedimento

miscelare i tre ingredienti e colare su un foglio di carta da forno ad un spessore di 2 mm. Abbattere.

GELATO ALLA NOCCIOLA

Ingredienti

<i>latte intero</i>	<i>g 1030</i>
<i>saccarosio</i>	<i>g 130</i>
<i>trealosio</i>	<i>g 110</i>
<i>destrosio</i>	<i>g 60</i>
<i>latte magro polvere</i>	<i>g 30</i>
<i>panna fresca 35%</i>	<i>g 50</i>
<i>pasta gianduia amara</i>	<i>g 150</i>
<i>pannacrema neutro</i>	<i>g 5</i>

Procedimento

Scaldare il latte a 40°C. A parte miscelare le polveri a secco e unirle al latte caldo. Aggiungere la panna e la pasta gianduia. Dopo la pastorizzazione maturare almeno tre ore. Mantecare in MR ART nella modalità monoporzioni

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Ingredienti

<i>pasta nocciola</i>	<i>g 50 g</i>
<i>pâte a bombe</i>	
<i>(100 zucchero + 50 tuorlo + 20 acqua)</i>	<i>g 150</i>
<i>panna montata</i>	<i>g 250</i>

Procedimento

Miscelare la pâte a bombe alla pasta gianduia ed emulsionare. Incorporare la panna semi montata e colare.