

## **LA GELATINA ANIMALE IN PASTICCERIA**

*(a cura di Davide Selogna - Dolci Momenti di Davide)*

### **LA GELATINA ANIMALE (E 441)**

Chiamata spesso “colla di pesce” o “Porcina”, la troviamo in fogli e in polvere, ma sappiamo esattamente cos’è? Come si utilizza? le varie differenze e come calcolare la giusta dose in base alle tipologie in commercio?

*Scopriamola insieme!*

### **“COLLA DI PESCE”, ANCORA CORRETTO CHIAMARLA COSÌ?**

La gelatina di origine animale viene spesso chiamata “Colla di Pesce”. Prende questo nome dalla sua iniziale produzione in quanto venivano utilizzate le vesciche natatorie e le cartilagini del pesce per la produzione. Ad oggi questo sistema è stato soppiantato dall’utilizzo di ossa, cotenne, tessuti adiposi di bovini e, principalmente, suini (Ed ecco il perchè dell’altro nomignolo attribuitole: “porcina”).

### **MA A COSA SERVE LA “GELATINA ALIMENTARE”?**

La gelatina nasce per caso, non si sa bene quando ma con molta probabilità fu scoperta cuocendo a lungo carne e ossa in acqua: il liquido concentrato, raffreddandosi man mano iniziava a rapprendersi, creando quello che oggi potremmo definire una sorta di “aspic”. Ed ecco la nostra gelatina!

Il suo utilizzo è largamente diffuso come “addensante” in moltissime preparazioni.

In Pasticceria vengono utilizzati svariati addensanti, e ognuno di essi ha proprietà specifiche, temperature di utilizzo e gelificazione differente oltre a numerose altre varianti.

Dalla gelatina animale E 441, all’Agar Agar E 406 (di origine vegetale, le alghe rosse giapponesi marine), dalla Gomma di Tara E 417 (ricavata dai semi della Tara. le cui proprietà sono quelle di assorbire notevoli quantità di acqua e trasformarsi in gel), alla Gomma Gellan E 418 (Prodotta grazie alla fermentazione di un batterio; le proprietà sono simili alla Gomma di Tara). Oltre la Pectina E 440 (si trova naturalmente nella frutta e la percentuale varia dalla tipologia di frutta e dal grado di maturazione) e svariati altri addensanti (Gomma di Guar, Farina di Carruba, Xantano, ecc...).

Per quanto concerne le qualità organolettiche, la gelatina animale risulta insapore, inodore e incolore.

La temperatura di fusione è di circa 34/35 C°, poco inferiore alla temperatura corporea, proprio questa particolarità porta la nostra gelatina a “Sciogliersi in bocca”.

## **I GRADI BLOOM. Davide, tutte le gelatine sono uguali? No.**

La gelatina animale, in fogli o polvere, non è tutta uguale. Il potere gelificante cambia da tipo a tipo di gelatina. Non possiamo utilizzare per una creazione (ad esempio una bavarese, 10 grammi di una gelatina o gli stessi 10 g. di un'altra gelatina).

Per misurare la forza gelificante viene utilizzato uno strumento apposito che si chiama "Gelometro Bloom".

Un pistone che comprime il gel (questo gel non è altro che la nostra gelatina idratata, in concentrazione del 6.67%, sciolta e fatta riposare per 16/18 ore a 10 C°).

In pratica, il grado bloom è il peso in grammi che il gel sopporta prima di abbassarsi di 4 millimetri.

Esistono gelatine che vanno da 70/80° Bloom ad oltre 300° Bloom.

A livello commerciale e professionale si tende a distinguere la gelatina in 3 categorie:

Bronzo = 130° Bloom

Argento (Silver) = 160° Bloom

Oro (Gold) = 200° Bloom

Nei supermercati reperiamo spesso alcune marche (Forse ed almeno per ora, le più conosciute: "Rebecchi" - 120° Bloom, 5 grammi a foglio - e "Paneangeli" - 240° Bloom, 2 grammi a foglio). Consiglio, per le gelatine che non riportano sulla confezione i gradi Bloom, di verificare tramite le schede tecniche che si trovano nei vari siti internet, delle case produttrici, il grado corretto. Nel caso non si riesca a reperire il grado bloom della gelatina, il mio consiglio è di cambiare marca; dal mio punto di vista è troppo importante per la riuscita della propria creazione conoscere il potere gelificante della nostra gelatina.

## **CONVERTIRE I GRADI BLOOM (in quanti lo avete chiesto)!**

Argomento particolarmente richiesto!

"Davide, come posso calcolare il giusto rapporto di gelatina, conoscendo i gradi bloom e in base alla gelatina acquistata"?

Serve un pochino (poca) di matematica!

La formula è semplice:

GRAMMI di gelatina DELLA RICETTA x(per) GRADI BLOOM DELLA RICETTA (i gradi bloom utilizzati dall'autore della ricetta) :(diviso) GRADI BLOOM acquistati.

Facciamo un esempio:

La ricetta riporta 10 g. di gelatina a 200° Bloom (o sapete che Davide usa una gelatina a 200° Bloom) e voi avete acquistato una gelatina "Paneangeli" a 240° Bloom. Faremo  $10 \times 200$  (risultato 2000) diviso 240 (i gradi bloom Paneangeli) = 8,33 grammi di gelatina Paneangeli 240° Bloom (invece dei 10 g. utilizzati da Davide a 200° Bloom).

Capite bene che utilizzare 8,33 grammi invece di 10 comporta tutto un altro risultato! Attenzione!

Per una maggiore praticità ecco una piccola scheda riassuntiva di bilanciamento, considerando 10 grammi di gelatina a 200° Bloom che corrispondono a:

120° Bloom = 16,66 g. (Es. Rebecchi)

130° Bloom = 15,38 g. (Bronzo)

160° Bloom = 12,50 g. (Silver/Argento)

200° Bloom = 10 g. (Gold/Oro)

240° Bloom = 8,33 g. (Paneangeli)

## IDRATAZIONE E UTILIZZO

Gelatina in fogli o in Polvere? Cambia qualcosa?

Non cambia nulla, stiamo parlando dello stesso prodotto. La gelatina in fogli è sostanzialmente un prodotto essiccato che deve essere reidratato e che può essere reso in polvere.

L'idratazione può avvenire in 2 modi (che a me piace definire professionale e casalingo): Casalingo, idrato la mia gelatina in abbondante acqua (sempre fredda), la strizzo bene e la utilizzo. Con questo sistema capita di perdere dei frammenti e di non avere una visione chiara di quanta acqua ha assorbito, o se abbisogna di ancora tempo per l'idratazione.

Il metodo Professionale (che io preferisco e consiglio), invece, calcola esattamente la quantità di acqua (sempre fredda) di cui ha bisogno la nostra gelatina per idratarsi.

Tenendo in considerazione i gradi bloom della gelatina, possiamo dare delle indicazioni di massima in merito l'idratazione della gelatina di origine animale.

Ecco il rapporto:

120/130 Bloom = 1 a 4

160/200 Bloom = 1 a 5

230/240 Bloom = 1 a 6

300 Bloom = 1 a 7 - 1 a 8

Significa che per ogni grammo di gelatina, avremo bisogno di tot. grammi di acqua. Appunto 1 g gelatina, 5 grammi di acqua (es. 160/200 Bloom).

Idratazione della polvere: In un recipiente inserisco i grammi di gelatina di cui ho bisogno e il corretto rapporto di acqua. Lascio idratare per non meno di 10/15 minuti e utilizzo.

Idratazione del foglio: Spezzetto il foglio (meglio se con una forbice) e procedo come per la polvere.

Utilizzo:

Scaldo il composto da gelificare intorno a 37/40 C° ed inserisco la gelatina idratata (polvere o fogli, con tutta la propria acqua). Via via che la temperatura del composto cala la gelatina inizia a formare una sorta di rete tridimensionale (un reticolato) che imprigiona l'acqua fino a gelificare il composto.

## **ATTENZIONE!**

“Davide, tutta la frutta può essere gelificata”?

Sì e no. Vediamolo meglio. In alcuni frutti sono presenti degli enzimi (Proteolitici o proteasi) che agiscono sulla struttura della gelatina, rompendo i legami creati.

Tra questi frutti ricordiamo l'ananas, i fichi, la papaya, i kiwi, il lime, il litchi (o licis).

Ciò non vuol dire che non possano essere utilizzati. Bensì, che per il loro utilizzo è necessario rendere inattivi questi enzimi mediante un semplice procedimento, ovvero scaldando (meglio se oltre i 70°) la purea o succo del frutto prescelto.

Attenzione anche al congelatore!

Il potere gelificante della gelatina di origine animale, può subire delle alterazioni se congela. I cristalli di ghiaccio che si formano in congelazione tendono a distruggere, in parte o totalmente (A seconda della concentrazione di gelatina disciolta nel liquido), il reticolato della gelatina stessa. Questa percentuale è meno o pari allo 0,5% (es. 1000 g di liquido, per poter essere congelato e non subire danni, deve contenere almeno oltre i 5 g di gelatina).

## **VARIE ED EVENTUALI**

Ricordate inoltre che lo stesso potere gelificante di ogni gelatina può essere messo a repentaglio da innumerevoli ed ulteriori fattori: le materie prime utilizzate, la concentrazione acida o salina di un alimento, le temperature raggiunte in fase di creazione di una determinata ricetta, la stessa tipologia di gelatina, il procedimento di riposo e gelificazione (se lento o celere) e molto altro. Quanto fino ad ora detto, però, non deve certo portare a “spaventarsi”, ma considerare la nostra gelatina un alleato super prezioso nel creare determinate “texture” alle nostre dolci creazioni.

E adesso... AL LAVORO!

*Davide Selogna - Dolci Momenti di Davide.*