

A VIDA SECRETA DOS GELADOS CASEIROS

Rita Nascimento



Índice

A MINHA VIDA DAVA UM GELADO

- 13 -

TUDO O QUE HÁ PARA SABER SOBRE GELADOS

- 14 -

NÍVEL DE GULA 1

- 31 -

NÍVEL DE GULA 2

- 57 -

NÍVEL DE GULA 3

- 87 -

SOBREMESAS COM GELADOS E COMPLEMENTOS

- 123 -

BEM-VINDO AO MUNDO DOS GELADEIROS

- 159 -

IDEIAS PARA NOVOS SABORES

- 161 -

ÍNDICE DE RECEITAS

- 174 -



A minha vida dava um gelado

As minhas memórias de infância são todas de cone de gelado na mão, tempos maravilhosos em que a minha maior (e talvez única) dúvida existencial era se acompanhava a baunilha com chocolate, morango ou limão. Sim, porque naquela altura o paladar era simples e no meu mundo só viviam esses sabores. Muito esporadicamente lá me aventurava por uma amêndoa, mas tinha de ser um caso muito bem pensado.

Comecei por ser uma pessoa de cone, até que um dia me explicaram numa gelataria que os gelados servidos em copo levam um pouco mais de quantidade. Nunca mais comi um cone na vida! Depois passei a ser uma pessoa de colher. A pessoa de colher é um upgrade da pessoa de copo; é aquela pessoa que come o gelado às colheradas diretamente do recipiente.

Em criança fantasiava com a ideia de ser esquecida num supermercado que fechasse sem que ninguém desse por mim e que eu pudesse passar a noite inteira a comer todos os gelados das arcas congeladoras. E quem nunca desejou uma situação destas que atire a primeira bola de gelado!

Por volta dos meus 12 anos, no começo da rebeldia da adolescência, porque queria ser do contra, resolvi que ia enjoar de gelados. Contava-se na minha família a história de um conhecido que tinha uma filha obcecada por melão e que um dia lhe comprou três melões e ordenou que não se levantasse da mesa enquanto não os comesse. Não sei se era uma lenda urbana familiar ou não, mas parece que a tal rapariga enjoou de melão e nunca mais comeu. Pareceu-me um método interessante e expus o caso à minha mãe. Defendi o meu interesse em enjoar de gelados e pedi autorização para comprar três caixas grandes e as comer todas de seguida. Qualquer outra mãe teria mandado a filha ganhar juízo, mas a minha mãe, também tentada com a possibilidade de eu nunca mais lhe pedir gelados, aceitou. Comi-os quase sem pestanejar e, ao contrário da menina do melão, eu obviamente não enjoiei. E depois desta experiência enriquecedora (sobretudo ao nível dos quilos) percebi que nunca mais me iria livrar do meu amor pelos gelados. E como "se não os podes vencer junta-te a eles", a vida (e a gula) levaram-me a estudar pastelaria. Fazer gelados começou a fazer parte do meu dia-a-dia. Ao fim de uns anos fui trabalhar para uma empresa de gelados artesanais, onde desenvolvia sabores novos, o que quer dizer que parte do meu trabalho era comer gelados!

Quero agora dividir com todos os amantes de gelados, como eu, as minhas receitas e o que aprendi durante anos a fazê-los e a comê-los. O objetivo deste livro é explicar os segredos, as manhas e os truques dos gelados, de uma maneira simples. E, claro, ensinar a fazer o melhor gelado possível em casa, com a simplicidade de uma receita de avó, mas com a qualidade de um profissional.

E agora desaperte o cinto, cá vamos nós!

Rita Nascimento



Gelado de Vagem de Baunilha



O sabor mais clássico, a baunilha, é para muita gente apenas um ator secundário num filme onde brilham outros sabores mais ousados. É também como aquele velho e bom amigo que está sempre lá para a ocasião, sendo que a ocasião normalmente é acompanhar uma fatia de tarte de maçã ou um petit gâteau de chocolate. Os apreciadores de gelados analisam uma gelataria pelo seu gelado de baunilha: se for bom, há boas perspectivas de os outros sabores também o serem; se, pelo contrário, a baunilha for má, há grandes possibilidades de os outros sabores também não agradarem. Desenganem-se os que pensam que a baunilha é um sabor básico – isso acontece porque talvez estejam habituados a comer gelados feitos com essências que pouca justiça fazem ao sabor real de uma verdadeira vagem de baunilha. As vagens têm um sabor intenso, doce e floral, portanto, um bom gelado de baunilha é um luxo.

----- INGREDIENTES -----

- 1 receita-base (p. 20)
- 1 vagem de baunilha

----- PREPARAÇÃO -----

Prepare a base como indicado na receita. Entretanto, abra a vagem de baunilha cortando-a ao meio no sentido do comprimento e, com uma faca, raspe as sementes de cada metade. Assim que retirar a base do lume, junte as sementes e a vagem, e deixe arrefecer. Antes de colocar na sorveteira, remova a vagem. Congele (ver p. 27).

----- DICA -----

Pode aproveitar a vagem para fazer açúcar de baunilha. Primeiro, lave e seque bem a vagem com papel de cozinha; depois feche-a num frasco com açúcar durante algumas semanas para este absorver o sabor da baunilha. Pode usá-lo para aromatizar bebidas, fazer bolos ou até usar em novos gelados.





Gelado de Cheesecake



Os fãs desta sobremesa vão adorar este gelado, porque o conjunto de sabores e texturas faz lembrar um cheesecake. À primeira vista parece trabalhoso, mas faz-se rapidamente, e o esforço será compensado quando levar a primeira colher à boca.

----- INGREDIENTES -----

• 1 receita-base (p. 20) • 100 g de queijo-creme • uma pitada de sal

PARA O CROCANTE DE BOLACHA • 75 g de bolachas digestivas ou Maria
• 30 g de manteiga derretida

PARA A LISTA DE MORANGO • 100 g de doce de morango (caseiro ou de compra)

----- PREPARAÇÃO -----

Para o crocante de bolacha: Triture as bolachas, reduzindo-as a pó, e junte a manteiga; misture até parecer areia molhada. Disponha num tabuleiro forrado com papel vegetal, pressionando de modo a ficar com 1 cm de altura. Leve ao forno preaquecido a 170°C por 8 a 10 minutos até ficar dourado – não deixe queimar ou o gelado ficará amargo! Retire do forno. Depois de frio, parta em pedacinhos e reserve.

Para a lista de morango: Aqueça ligeiramente o doce para adquirir uma consistência mais fluida. Se preferir o doce sem grainhas, passe-o por um passador.

Para o gelado: Prepare a base do gelado como indicado na receita. Junte o queijo-creme e o sal à base e triture com a varinha mágica; arrefeça. Congele (ver p. 27). Quando estiver pronto, coloque um terço do gelado num recipiente. Sobreponha um terço do crocante de bolacha e mexa para distribuir por todo o gelado. De seguida, sobreponha um terço do doce de morango e misture com a ponta de uma faca para obter um efeito marmorizado – não misture demasiado para não perder o efeito pretendido. Repita esta operação por mais duas vezes, até terminar o gelado, o crocante de bolachas e o doce de morango. Leve ao congelador antes de servir.

----- DICA -----

Pode usar outros doces e fazer gelado de cheesecake de sabores diferentes.

