ΠΑΓΩΤΑ

Τα πιο γνωστά μας παγωτά είναι:

- οι γρανίτες
- τα σορμπέ
- τα παγωτά με βάση γαλακτοκομικά προϊόντα

---

1. Ποιά είναι τα «μαγικά» συστατικά που δίνουν στο παγωτό πιό ωραία υφή;

- Αλκοόλ: το αλκοόλ έχει την ιδιότητα να μην παγώνει. Βάζοντας μικρή ποσότητα στο παγωτό, το βοηθάμε να αποκτήσει πιο μαλακή υφή. Προσοχή όμως να μην το παρακάνουμε, διότι το αποτέλεσμα θα είναι να μην παγώσει καθόλου. Η σωστή ποσότητα είναι 1 έως 3 κουταλιές της σούπας ανα λίτρο παγωτού.
- Ζάχαρη: κάνει ακριβώς την ίδια δουλειά με το αλκοόλ.
- Λιπαρά: τα πλούσια σε λιπαρά γαλακτοκομικά παγώνουν δυσκολότερα, γι'αυτό επιδρούν θετικά στη υφή του παγωτού. Δεν χρειάζεται όμως να βάλουμε μόνο κρέμα γάλακτος για να πετύχουμε καλύτερο αποτέλεσμα. Με τη συνεργασία των άλλων «μαγικών» συστατικών μπορούμε να έχουμε ένα ωραιότατο παγωτό χωρίς να καταλήξουμε σε υπερκατανάλωση θερμιδων. Καλό είναι να παίζουμε μεταξύ πλήρους γάλακτος και κρέμας γάλακτος. Ο,τιδήποτε με λιγότερα λιπαρά θα επιδράσει στην υφή. Επίσης, όταν βάζουμε γιαούρτι, προτιμότερο είναι το πλήρες στραγγιστό.
- Αυγά: χρησιμοποιούμε μόνο τους κρόκους. Κάνουν το παγωτό πολύ μαλακό και μπορούμε να τα χρησιμοποιήσουμε κατά βούληση, ανάλογα με τις προτιμήσεις μας. Ανά λίτρο παγωτού μπορούμε να προσθέσουμε από 5 μέχρι και 10 κρόκους απο αυγά μεγάλου μεγέθους.

---

2. Τί είδους ζάχαρη μπορώ να χρησιμοποιήσω και πως μπορώ να την αντικαταστήσω;

Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ό,τι ζάχαρη επιθυμούμε. Η απλή κρυσταλλική είναι απολύτως κατάλληλη, αλλά εξίσου καλή είναι και η ανεπεξέργαστη καστανή ζάχαρη, καθώς και η μαύρη όπου δε θέλουμε να επηρεαστεί το τελικό χρώμα.
Για λευκά παγωτά λοιπόν, προτιμούμε τη λευκή επεξεργασμένη.
Αν χρησιμοποιήσουμε ανεπεξέργαστη, έχουμε υπ'όψιν μας οτι δε διαλύεται μέσα σε κρύα υγρά, οπότε θα χρειαστεί ζέσταμα για να διαλυθεί και να αναμειγνύεται ομοιόμορφα.
Επίσης το μέλι δίνει πολύ ωραία υφή στο παγωτό, μόνο που θα πρέπει και αυτό να το ζεστάνουμε λίγο για να ρευστοποιηθεί πριν το χρησιμοποιήσουμε.
Αν για λόγους υγείας θέλετε να προσθέσετε άλλες γλυκαντικές ουσίες, μπορείτε, αλλά να ξέρετε οτι θα επηρεάσει την υφή του παγωτού.

Αν πάλι θέλετε να πετύχετε πιο μαλακό αποτέλεσμα, αυξήστε την ποσότητα ενός άλλου απο τα «μαγικά» συστατικά που προαναφέραμε.

3. Αλάτι: γιατί να το προσθέσω στο παγωτό;

Μια πρέζα αλάτι, θα κάνει στο παγωτό ό,τι κάνει και στο φαγητό: θα αναδείξει τη γεύση του και θα το νοστιμίσει.

4. Γιατί είναι τόσο σκληρό το παγωτό όταν το βγάζω απο την κατάψυξη; Τί μπορώ να κάνω για να μαλακώσει;

Για μερικές ωρίτσες στην κατάψυξη, κρατάει την απολαυστικά παγωμένη, κρεμώδη υφή του και πήζει και καλύτερα. Αν το αφήσουμε όμως μέρες, θα γίνει πιο συμπαγές. Για να μαλακώσει, θα πρέπει να το βγάλουμε απο την κατάψυξη και να το βάλουμε στο ψυγείο καμιά ωρίτσα πριν το καταναλώσουμε.
Επίσης μπορούμε να το βγάλουμε για κανένα δεκάλεπτο και να το αφήσουμε έξω απο το ψυγείο, αλλά αυτό προϋποθέτει οτι αν περιέχει γαλακτοκομικά προϊόντα ή κρόκους αυγών, θα το καταναλώσουμε όλο. Αυτό γίνεται γιατί ειδικά σε περιόδους μεγάλης ζέστης, αν λειώσει σε μερικά σημεία, δεν κάνει να επαναψυχθεί για λόγους ασφάλειας. Μη σας φοβήσει πάντως το γεγονός οτι σκληραίνει μετά απο μέρες, γιατί οι γεύσεις αναδεικνύονται καλύτερα με τη μακροχρόνια παραμονή στην κατάψυξη.
Μπορείτε επίσης να το κόψετε σε κομμάτια και να το χτυπήσετε λίγο στο Thermomix πριν σερβίρετε, στην **ταχύτητα 6 βοηθώντας με τη σπάτουλα**. Βεβαιωθείτε ότι όλο το μείγμα έχει χτυπηθεί καλά και βάζετε το χτυπητήρι στα μαχαίρια. Ρυθμίζετε **20-30 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 4**.

5. Ποιά είναι η διαφορά σορμπέ και γρανίτας;

Η διαφορά γρανίτας και σορμπέ έγκειται κυρίως στο οτι το σορμπέ πρέπει να έχει σχετικά κρεμώδη υφή, ενώ η γρανίτα είναι σε συμπαγή μορφή ή σε μικρά παγάκια.

6. Πώς να μπορώ να φτιάξω γρανίτα;

Είναι ό,τι πιο εύκολο, καθώς δεν χρειάζεται κάποια ιδιαίτερη διαδικασία. Λίγος πολτός φρούτων, λίγη ζάχαρη ή υποκατάστατο ζάχαρης , χυμός λεμονιού, παγάκια και λίγη φαντασία και έχουμε ένα υγιεινότατο επιδόρπιο.

Για ένα απίθανο κοκτέηλ, δεν έχετε παρά να αναμείξετε σε ένα ποτήρι γρανίτα με αλκοόλ και να σερβίρετε. Ταιριάζει πολύ το ρούμι, η τεκίλα, η cachaca (απο Βραζιλία), η βότκα και το τζίν.

7.Πως μπορώ να φτιάξω σορμπέ;

Ακολουθούμε τη διαδικασία του thermomix.

8. Ποιό σκεύος είναι το πιο κατάληλο για να αποθηκεύσω το παγωτό μου;

Μη χρησιμοποιήσετε πλαστικό μπολ. Το μόνο σκεύος που ενδείκνυται, είναι μεταλλικό, ανοξείδωτο δοχείο.

9. Θέλω να προσθέσω μέσα στο παγωτό άλλα υλικά, όπως σπασμένα μπισκότα τι ώρα να τα βάλω;

Η πιο κατάλληλη στιγμή να τα προσθέσουμε, είναι όταν το παγωτό είναι σχεδόν έτοιμο παγωμένο, για να μην τραβήξουν υγρασία και να μείνουν ανέπαφα. Άλλα υλικά που μπορούμε να προσθέσουμε στο παγωτό ειναι κομμάτια κέικ, κομμάτια σοκολάτας, φρούτα, γλυκό του κουταλιού, μαρμελάδα, ξηροί καρποί και ο,τιδήποτε άλλο μας αρέσει.

10. Πόσο καιρό διατηρείται το παγωτό στην κατάψυξη;

Η διάρκεια ζωής του παγωτού στη κατάψυξη κυμαίνεται απο 2 έως 4 μήνες.

Σας εύχομαι Καλή Απόλαυση!

Διαβάστε περισότερο: Σπιτικό παγωτό http://www.sintagespareas.gr/simboules/glika/161-spitiko-pagoto#ixzz1voeh2ees