



YOUTUBE.COM_BENESSERELCOM

17 Aprile 2015

Benesserelcom
benessere.com
Iscriviti 1.903

97 visualizzazioni



Gelato con l'azoto: ingredienti naturali, nessun additivo chimico, pronto in 20 secondi



Publicato il 13 apr 2015

La cucina molecolare sbarca in pasticceria con l'azoto liquido, utilizzato per congelare in modo estremamente rapido gli alimenti. Non è un ingrediente, ma uno strumento che, mantenuto a -196°, consente in 20 secondi di preparare un gelato cremoso, solo con l'utilizzo di frutta fresca frullata, acqua e un miscelatore. L'azoto abbatte la temperatura così velocemente da non permettere la creazione di cristalli di ghiaccio, regalando quindi al palato sapori più vivi. "Anni di studio e sperimentazione mi hanno permesso di ottenere un gelato realmente salubre, 'di fragola' e non 'alla fragola' – dichiara il creativo pasticcere Marios Gerakis, ideatore di Al d. mangiami, la prima gelateria con l'azoto in Italia – senza l'aggiunta di proteine animali o vegetali e libero da qualsiasi additivo, né sintetico né naturale". Per questo motivo è considerato un alimento salutare e leggero: c'è solo succo e polpa, zuccheri e acqua per i gelati alla frutta, rendendoli adatti anche a chi ha problemi di allergie o a chi segue i dettami vegani. Mentre quelli alle creme sono fatti con latte, panna, zuccheri e l'ingrediente che caratterizza il gusto. "L'azoto è una sostanza inerte – spiega il Prof. Cassi dell'Università di Parma – quindi non pericolosa, che evapora completamente e compone il 78% dell'aria che respiriamo".

Interviste, riprese e montaggio di Silvia Valenti

Categoria Scienze e tecnologie
Licenza Licenza YouTube standard