

Angelo Corvitto

THE SECRETS OF ICE CREAM. Ice cream without secrets

Grupo Vilbo launches the second edition, completely updated, of the successful book by Angelo Corvitto "The secrets of ice cream. Ice cream without secrets" in Spanish and English.



TECHNICAL DETAILS

Language: spanish /english

Pages: 392

Size: 245x297 mm

125 balanced formulas for ice-cream shops and restaurants.

Preparation of raw materials and processing of step by step elaboration.

Composition and parameters of all the ingredients used in the elaboration of ice-creams.

Elaboration of ice-creams with small machines like the "roner" or "pacojet".

Professional advices and recourses.

'The secrets of ice-cream. Ice-cream without secrets' is much more than just a simple ice-cream making manual for ice-cream makers. It is an essentially practical book so that every gastronomy professional in general (cooks, pastry makers, ice-cream makers, catering...) can make the best ice-cream possible, adapted to their own needs and their own means.

This work provides a great amount of really innovative elements. A thorough analysis of each of the questions in relation to the ingredients, elaboration processes, serving temperatures, conservation, transport, display and sale, all the ice-creams perfectly grouped in different families, a totally understandable use of language, an agile and dynamic design, make this book a truly priceless tool.



SUMMARY

prologues

the passionate game of ice cream. alberto ruiz vicente
from professional to professional. angelo corvitto

biography
very brief history
definition of ice cream
the quality of the ingredients
selecting the best ingredients

technique

the balance of the mixture
basic ingredients
air
water
fats
skimmed milk powder
sugars
emulsifiers and stabilizers

methods

elaboration process	1
other elaboration processes	1
roner	1
pacojet	1
preliminary preparation of some raw materials	1

formulation ice cream families

white creams
yogurt creams

egg yolk creams
fruit sherbets
fruit creams
chocolate creams
nut creams
tea, spice, herb and aromatic plant cream
tea, spice, herb and aromatic plant sherbets
'savory' creams
'savory' sherbets

alcohols in ice cream
liquor creams
liquor sherbets
champagne or cava fruit sherbets

appendixes

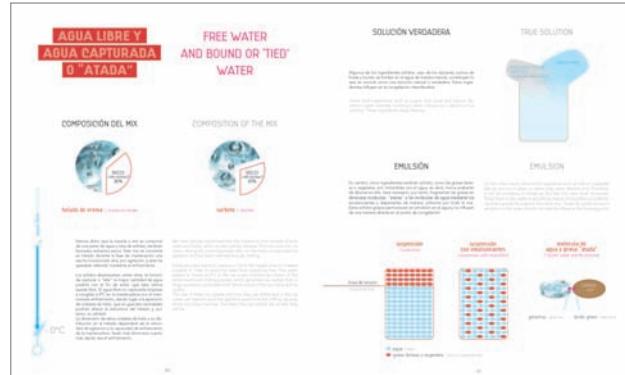
diet creams and sherbets
ice cream making clichés
ice cream defects
general table of ingredients
glossary
index of formulas

TECHNIQUE

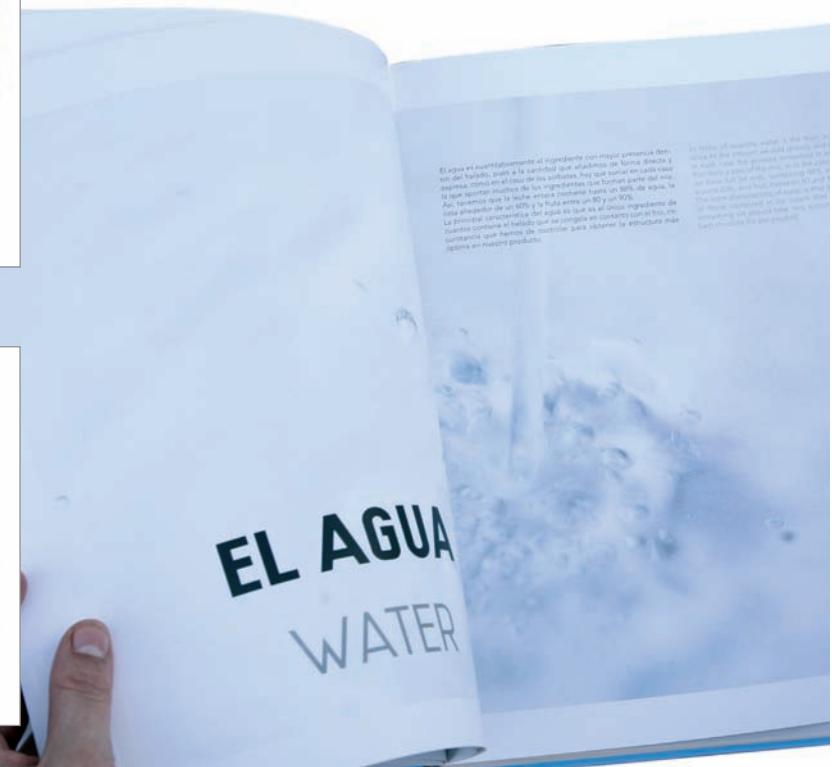
The balance of the mixture Basic ingredients

'What we propose to do is make the best ice cream possible, or rather, the best quality ice cream that complies with the strictest requirements regarding flavor, texture and temperature when tasted. Our ice cream has to have the best conditions for the consumer, as it is exposed in an ice cream cabinet, or on a restaurant table.'

'In the mixture or mix that finally turns into ice cream there are many different types of ingredients such as sugars, fats, non-fat milk solids, neutral emulsifiers or stabilizers, water or air itself among others. And they all have to be perfectly blended together so that there is nothing left behind that may reduce the quality of the final product.'



This diagram illustrates the overrun effect in ice cream. It shows a comparison between 'EL OVERRUN' (The Overrun) and 'THE OVERRUN'. The 'EL OVERRUN' section includes a diagram showing the incorporation of air into ice cream, with labels for 'FAVORECE' (Promotes) and 'OBSTACULIZA' (Blocks). The 'WHAT HELPS' and 'WHAT PREVENTS' sections provide specific factors that influence the incorporation of air.



This diagram illustrates the function of emulsifiers in ice cream. It shows a comparison between 'LOS EMULSIONANTES' (Emulsifiers) and 'LA YEMA DE HUEVO' (Egg Yolk). The 'LOS EMULSIONANTES' section includes a diagram showing the structure of emulsions, with labels for 'grasa' (fat) and 'agua' (water). The 'LA YEMA DE HUEVO' section includes a photograph of an egg yolk.

METHODS

Elaboration process

'After selecting the best products, balancing the formula and weighing all the ingredients contained in it, we will start the ice cream elaboration process, which includes the following phases: pasteurization, homogenization, maturing creaming, blast chilling, preservation, transportation and display'

Other processes

RONER AND PACOJET

Nowadays in modern kitchens there are compact machines, which are very handy for doing different jobs. Knowing what they can be used for and using them properly can help us to make an excellent quality ice cream. This chapter deals with recently designed appliances that are very well-known and used in restaurant business.

The exclusive technical characteristics of these machines oblige us to refer to them by their brand names or commercials names.

Preliminary preparations of some raw materials

There are some ingredients that we are certainly going to use during the whole ice cream elaboration process. Therefore, we can prepare them beforehand and use them when required.

There are ingredients that, when prepared beforehand, improve their flavor and will also save us time and make the job easier.

1. Crushing ingredients with sucrose
2. Hot infusion
3. Cold maceration
4. Maceration of dried fruit
5. Caramel

RONER
Ronner es una máquina de helados que combina la velocidad y la eficiencia en la elaboración de helados. Ofrece una amplia gama de funciones para adaptarse a las necesidades de los profesionales del sector.

VAINILLA EN VAINAS
La vainilla es un ingrediente fundamental en la elaboración de helados. Se obtiene de la semilla de la vainilla, que se cultiva en plantaciones de todo el mundo.

4
MACERACIÓN DE LAS FRUTAS SECAS
Maceración de frutas secas. Se realizan procedimientos de elaboración de frutas secas para su posterior uso en la elaboración de helados.

1
TRITURACIÓN DE INGREDIENTES CON SACAROSA
Trituración de ingredientes con azúcar.

PREPARACIÓN DE TÉS, ESPECIAS Y HIERbas AROMÁTICAS
Preparación de té, especias y hierbas aromáticas.

RALLADURA DE LA PIEL DE LOS CITRÍCOS
Ralladura de la piel de los cítricos.

FORMULATION

As we have already indicated when defining ice cream, we can mention two large groups: those containing fats (cream-type ice creams), and those in which fat is not present (sherbet-type ice creams). Each of these groups is then divided into 'families'.

Ice cream families

White creams
 Yogurt creams
 Egg yolk creams
 Fruit sherbets
 Fruit creams
 Chocolate creams
 Nut creams
 Tea, spice, herb and aromatic plant creams
 Tea, spice, herb and aromatic plant sherbets
 Savory creams
 Savory sherbets
 Liquor creams
 Liquor sherbets
 Fruit sherbets with cava



CHEMPS DE FRUTAS A PARTIR DE UN RIE PREVIAMENTE PREPARADO
 FRUIT CREAMS BASED ON PREVIOUSLY PREPARED MIXES

mix TS - 11°C

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Leche entera	100	100
Mantequilla	10	10
Azúcar	10	10
Yogur	10	10
Crema de frutas	10	10
Agua	10	10
Sal	1	1
Total	131	131

WHITE & PASTEURIZED

Las cremas blancas se obtienen mezclando la leche con otros ingredientes. La leche se calienta y se somete a un proceso de pasteurización para detener la actividad de las enzimas que provocan la fermentación. Los ingredientes adicionales incluyen mantequilla, azúcar, yogur, crema de frutas, agua y sal. El resultado es una crema suave y cremosa con un sabor intenso.

CON PASTEURIZADOR

Las cremas con pasteurizador se obtienen mezclando la leche con otros ingredientes. La leche se calienta y se somete a un proceso de pasteurización para detener la actividad de las enzimas que provocan la fermentación. Los ingredientes adicionales incluyen mantequilla, azúcar, yogur, crema de frutas, agua y sal. El resultado es una crema suave y cremosa con un sabor intenso.



LAS COBERTURAS DE CHOCOLATE
 CHOCOLATE COUVERTURES

Las coberturas de chocolate son mezclas de cacao y azúcar que se funden y se enfriaron para formar una barra sólida. Existe una amplia gama de tipos de chocolates, desde el chocolate blanco hasta el chocolate negro.

Las diferentes tipos de coberturas que podemos encontrar en el mercado son:

- CHOCOLATE BLANCO:** Hecho de cacao y azúcar sin cacao soluble.
- CHOCOLATE NEGRO:** Hecho de cacao y azúcar con alto contenido de cacao soluble.
- CHOCOLATE MARRÓN:** Hecho de cacao y azúcar con un contenido medio de cacao soluble.
- CHOCOLATE BLANCO CON CACAO SOLUBLE:** Hecho de cacao y azúcar con un contenido medio de cacao soluble.
- CHOCOLATE MARRÓN CON CACAO SOLUBLE:** Hecho de cacao y azúcar con un contenido medio de cacao soluble.
- CHOCOLATE MARRÓN CON CACAO SOLUBLE Y CACAO LIQUIDO:** Hecho de cacao y azúcar con un contenido medio de cacao soluble.

The different types of couvertures commonly available are:

- WHITE CHOCOLATE:** Made from cocoa and sugar with no soluble cocoa.
- BLACK CHOCOLATE:** Made from cocoa and sugar with high soluble cocoa.
- BROWN CHOCOLATE:** Made from cocoa and sugar with medium soluble cocoa.
- WHITE CHOCOLATE WITH SOLUBLE COCOA:** Made from cocoa and sugar with medium soluble cocoa.
- BROWN CHOCOLATE WITH SOLUBLE COCOA:** Made from cocoa and sugar with medium soluble cocoa.
- BROWN CHOCOLATE WITH SOLUBLE COCOA AND LIQUID COCOA:** Made from cocoa and sugar with medium soluble cocoa.



CREMAS DE ALGUNOS DE LOS INGREDIENTES DE LAS CREMAS SABORIZADAS ALIMENTICIAS

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Harina	100	100
Leche	100	100
Azúcar	10	10
Sal	1	1
Total	211	211

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Harina	100	100
Leche	100	100
Azúcar	10	10
Sal	1	1
Total	211	211

CREMA DE ERIZOS
 SEA URCHIN CREAM

RECETAS CONFIDENCIALES SIN PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

RECETAS CONFIDENCIALES CON PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

para servir desde una vitrina expuesta: TS - 11°C
 For serving from a display cabinet: TS - 11°C

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Leche	100	100
Azúcar	10	10
Sal	1	1
Total	111	111

SORBETES DE TÉS, ESPECIAS, HIERBAS Y PLANTAS AROMÁTICAS
 TEA, SPICE AND AROMATIC HERB SHERBETS

La preparación de los sorbetes de té, especias, hierbas y plantas aromáticas es similar a la de los demás sorbetes. Los ingredientes principales son té, especias, hierbas y plantas aromáticas. Los té y las especias se calientan y se mezclan con agua para crear una infusión. Esta infusión se mezcla con el resto de los ingredientes para crear el sorbete.



LOS ALCOHÓLEOS EN EL HELADO
 ALCOHOL IN ICE CREAM

CREMAS DE LICOR
SORBETES DE LICOR
SORBETES DE FRUTAS AL CAVA

LICOR CREAMS
LICOR SHERBETS
FRUIT SHERBETS WITH CAVA



CREMA DE ERIZOS
 SEA URCHIN CREAM

RECETAS CONFIDENCIALES SIN PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

RECETAS CONFIDENCIALES CON PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

para servir desde una vitrina expuesta: TS - 11°C
 For serving from a display cabinet: TS - 11°C

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Leche	100	100
Azúcar	10	10
Sal	1	1
Total	111	111

SORBETES DE TÉS, ESPECIAS, HIERBAS Y PLANTAS AROMÁTICAS
 TEA, SPICE AND AROMATIC HERB SHERBETS

La preparación de los sorbetes de té, especias, hierbas y plantas aromáticas es similar a la de los demás sorbetes. Los ingredientes principales son té, especias, hierbas y plantas aromáticas. Los té y las especias se calientan y se mezclan con agua para crear una infusión. Esta infusión se mezcla con el resto de los ingredientes para crear el sorbete.



CACAO SECO EN POLVO
 DRY COCOA POWDER

COMPOSICIÓN DEL CACAO EN POLVO
 COMPOSITION OF THE COCOA POWDER

TIPO	PORCENTAJE (%)	PORCENTAJE (%)
Cacao soluble	70	70
Otros	30	30
Total	100	100

RECETAS CONFIDENCIALES SIN PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

RECETAS CONFIDENCIALES CON PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

para servir desde una vitrina expuesta: TS - 11°C
 For serving from a display cabinet: TS - 11°C

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Leche	100	100
Azúcar	10	10
Sal	1	1
Total	111	111



CACAO SECO EN POLVO
 DRY COCOA POWDER

COMPOSICIÓN DEL CACAO EN POLVO
 COMPOSITION OF THE COCOA POWDER

TIPO	PORCENTAJE (%)	PORCENTAJE (%)
Cacao soluble	70	70
Otros	30	30
Total	100	100

RECETAS CONFIDENCIALES SIN PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

RECETAS CONFIDENCIALES CON PASTEURIZADOR

Este documento contiene recetas confidenciales de la fábrica. No se permite su uso, copia, reproducción, distribución o divulgación de ninguna forma. Se prohíbe la explotación económica de la información contenida en este documento. Se prohíbe la divulgación de la información contenida en este documento a tercero.

para servir desde una vitrina expuesta: TS - 11°C
 For serving from a display cabinet: TS - 11°C

INGREDIENTES	PARCIALMENTE PREPARADO	PARCIALMENTE PREPARADO
Leche	100	100
Azúcar	10	10
Sal	1	1
Total	111	111

APPENDIXES

Diet creams and sherbets

'Our idea of a diet or hypocaloric ice cream is a product with less calories and cholesterol. But it is the sugars, the dairy fat, the egg yolks and all the other specific ingredients that give flavor to the ice cream that are responsible for these calories or cholesterol.'

If we eliminated these ingredients or reduced them to a minimum, we would end up with a tasteless ice cream.'

Ice cream making clichés

'... there are certain methods used in ice cream making that are still used nowadays but which I consider to be mere clichés. Well, the objective of this short chapter is to question these clichés and submit them to debate within the profession...'

FORMULACIÓN DE LOS HELADOS DIETÉTICOS
MAKING DIET ICE CREAMS

SORBETE DIETÉTICO DE FRESAS
STRAWBERRY DIET SHERBET

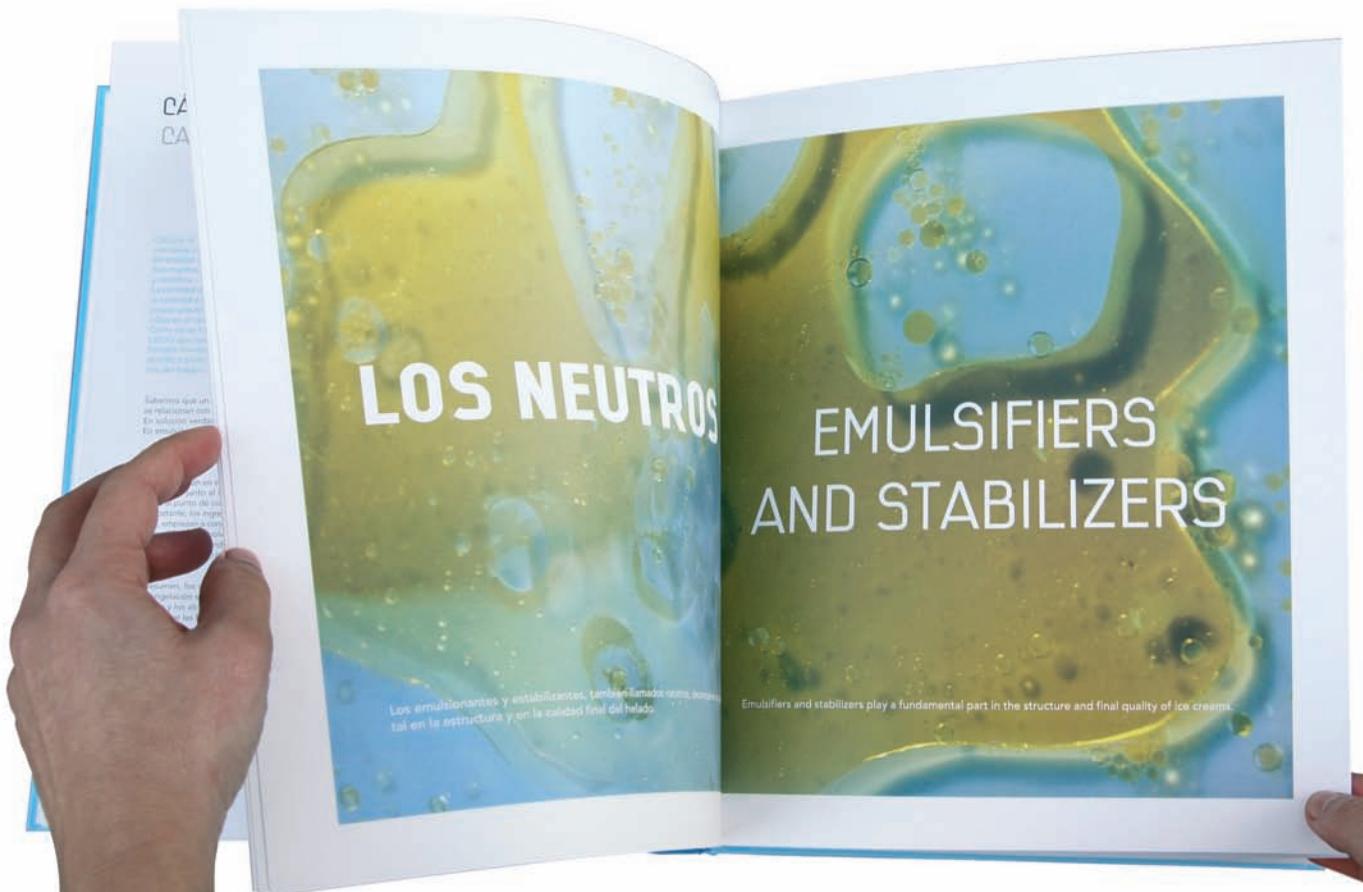
para servir directo o en vaso expulsor. T3: 11°C
For serving from a direct or push-up glass. T3: 11°C

INGREDIENTE	QUANT.	UNIDAD	PERCENTAJE (%)
Agua	1000	g	100
Fruta	100	g	10
Total	1100	g	100

CREMA DIETÉTICA DE YOGUR
YOGURT DIET CREAM

para servir desde un ardo o arrozuelo repartidor. T3: 18°C
For serving from a scoop or rice cooker. T3: 18°C

INGREDIENTE	QUANT.	UNIDAD	PERCENTAJE (%)
Agua	1000	g	100
Leche	100	g	10
Total	1100	g	100



EL TOTAL DE LOS SÓLIDOS
TOTAL SOLIDS

El total de sólidos es el porcentaje de sólidos que se obtienen al dividir la cantidad de sólidos secos totales entre la cantidad total de helado. Los sólidos secos totales incluyen la materia seca de los ingredientes principales y las materias primas secundarias, así como la materia seca de los aditivos y las materias primas secundarias. Los sólidos secos totales no incluyen la materia seca de los aditivos y las materias primas secundarias.

Alcoholes concentrados
Concentrated Alcohols

Los alcoholos concentrados son una mezcla de alcohol y agua que contiene un alto porcentaje de alcohol. Los alcoholos concentrados se utilizan en la industria alimentaria para dar sabor y aroma a los productos. Los alcoholos concentrados se utilizan en la industria alimentaria para dar sabor y aroma a los productos.

LOS ALCOHOLES EN LOS HELADOS
ALCOHOLS IN ICE CREAM

Los alcoholos en los helados son una mezcla de alcohol y agua que contiene un alto porcentaje de alcohol. Los alcoholos en los helados se utilizan en la industria alimentaria para dar sabor y aroma a los productos. Los alcoholos en los helados se utilizan en la industria alimentaria para dar sabor y aroma a los productos.