

A jeges édességet már több, mint 5000 éve nyalja az emberiség. Az ősi Kínában, vagy éppen Nagy Sándor csatái előtt is fogyasztották már a fűszeres, gyümölcsös havat. A fagylalt igazi reneszánszát azonban Párizsban érte el, a 19. században. Innen indult világhódító útjára a jeges nyalat, mely nálunk először az 1840-es években, a mai Vörösmarty téren volt kapható.

Ma a fagylalt készülhet nagyüzemi vagy kisipari formában. A különbség az alapanyagoknál kezdődik. A nagyipari termelésben különböző porított alapanyagokat illetve növényi zsírt, cukrot és tejpport kevernek össze. Ezeket felmelegítik és összedolgozzák. A következő lépcső a formába öntés. A lehetőségek száma majdnem végtelen, hiszen a jégkrém íze és formája is változtatható. A formába öntött anyagot azonnal lehűtik. Ezt hőkezelésnek nevezik, és a tartósító folyamat része. A fagylaltok ugyanis tartósítószerrel nem tartalmazhatnak.

A hűtést követően kaphat a jégkrém pálcikát illetve bevonatot. A termék itt már mínusz 12 fokos, így még a csomagolás alatt sem olvad el.

A tölcséres fagyikra hasonlító jégkrémek is hasonló eljárással készülnek. Itt először csokimázzal fűjják be, majd krémmel töltik fel a tölcséret. Erre kerül a díszítő feladatot is ellátó édesség. Mindez még meleg állapotban. A tölcsérek ezek után bekerülnek egy mínusz 40 fokos hűtőkamrába, ahol háromnegyed órán keresztül hűlnek. A termék így tartós lesz, és megfelelő körülmények között akár 6 hónapig is megőrzi minőségét.

Egy 138 éves múltra visszatekintő cukrászdában arra kerestük a választ, vajon mi lehet a titok, hogyan készülnek háziasabb körülmények között ezek a változatos fantázianevű édességek?!

Íme az erdei gyümölcs fagy receptje August Olgától:

Cukor, joghurt, tejszín és tej. Ezt a keveréket főzi a cukrászmester fél órán át 65, majd újabb negyed órán át 85 fokon. Ezek után kerül bele a gyümölcs a forró masszába, így kizárt a

fertőzésveszély. Mindezt csak kevergetni kell, más titok állítólag nincs.

Auguszt Olga, cukrászmester:

„Többféle módszer van: beleraknak emulgeáló anyagokat, habosító anyagokat, így fölmege a fagyi, habos lesz, gyönyörű piros, meg rózsaszín, meg kék. De nincs benne anyag, tehát mi mindig azt mondjuk, hogy bele kell rakni, ami beleváló, aztán ezen kívül nincs titok benne.”

A hozzáértésen kívül persze szükség van még a vevőcsalogató, új ötletekre is. Pl. a kakukkfűre.

Auguszt Olga, cukrászmester:

„Összeváltuk, és egy tejes fagyiba betettük, amitől nagyon különleges, pikáns íze lett.”

A főzést követően ezt a keveréket géppel -40 fokon folyamatosan keverik. Ezután a kész fagylaltot 3 napig lehet biztonságosan tárolni.

De vajon mikor fordulhat elő szalmonella a fagylaltban?

Dr. Koncz Kálmánné, egyetemi docens:

„Tojást, de főleg kacsatojást nem szabad használni a fagylalt készítéséhez. A modern technológiáknál a tej helyett tejport, a tojás helyett tojásport használnak, ezek a termékek mikrobiológiailag stabilak.”

A skandinávok fejenként évi 17, az amerikaiak pedig közel 30 kilót fogyasztanak a hús édességből. Mi, magyarok csak alig 4 kilót évente, így van még pótolnivalónk.

(Forrás: FreePress24)