



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 59 – MARZO 2013

## “CARACTERIZACIÓN, CLASIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE ELABORACIONES HELADAS”

AUTORÍA <b>JOSÉ MIGUEL REQUENA PELÁEZ</b>
TEMÁTICA <b>ELABORACIONES HELADAS DE PASTELERÍA TIPO HELADOS, SORBETES, BOMBAS HELADAS, ETC.</b>
ETAPA <b>C.F.G.M. COCINA Y GASTRONOMÍA, C.F.G.S. DIRECCIÓN DE COCINAS Y C.F.G.M PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA.</b>

### Resumen

Se centra este artículo en las elaboraciones heladas de pastelería, en el se definirán los diferentes tipos de elaboraciones heladas.

Se ha establecido una clasificación relativa al grupo de los helados ya que del resto de elaboraciones heladas no existe clasificación.

Finalmente se han desarrollado las diferentes fases de ejecución y tratamiento de cada una de las elaboraciones heladas, exponiendo un ejemplo de cada una de ellas.

### Palabras clave

Elaboraciones heladas, helado, sorbete, granizado, biscuit, perfecto, bomba helada, tarta helada, copa helada, brazo helado.

### 1. INTRODUCCIÓN.

Este tema se incluye en los contenidos del currículo de ciertos módulos profesionales de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo, concretamente en el Módulo Profesional de Postres en Restauración, que se imparte en los Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, y en el Módulo Profesional de Elaboraciones de Pastelería y Repostería en Cocina del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina.

También se incluye como parte de los contenidos el mismo Módulo Profesional de Postres en Restauración, en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Panadería, Repostería y Confitería, perteneciente este a la familia de Industria Alimenticia.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 59 – MARZO 2013

Con actividades de tipo teórico y de tipo práctico vamos a trabajar este tema con el alumnado. Las actividades de tipo teórico, asociadas a los contenidos conceptuales se desarrollarán principalmente en el aula polivalente, con ellas aprenderán conocimientos relacionados con la caracterización y clasificación de elaboraciones pasteleras heladas, las actividades teóricas serán la base para la posterior puesta en marcha de las actividades prácticas, asociadas a los contenidos procedimentales y que se llevarán a cabo en el aula taller, aplicando los conocimientos adquiridos a ejercicios reales de procesado y tratamiento de elaboraciones pasteleras heladas. Además de las actividades teóricas y prácticas deberemos tener en cuenta la actitud, motivación e interés del alumnado hacia el tema.

## 2. UN POCO DE HISTORIA.

Aunque parezca que la invención del helado, o mejor dicho de las elaboraciones dulces heladas puede ser reciente, la verdad es que desde la época de la antigua China, se vienen elaborando estos postres, es decir desde varios siglos antes de Jesucristo.

Como hemos dicho fueron los chinos los que inventaron los postres helados, simplemente mezclando nieve, con miel y frutas; los chinos transmitieron esta invención a los hindúes, persas y árabes. La presencia del helado en Europa, parece que se la debemos a Marco Polo, el cual trajo las recetas de los antiguos chinos hasta Italia, y desde aquí se empezó a expandir al resto de Europa.

Como podemos comprobar por la composición primitiva del helado, se podría parecer más a un sorbete o a un granizado, que a lo que es un helado moderno, ya que la base de un sorbete es un jarabe (agua con azúcar), y la de un helado una crema inglesa (leche, huevo y azúcar).

Gracias a la aparición de nuevos sistemas de conservación por frío, como la congelación y al perfeccionamiento de máquinas elaboradoras de productos helados, desde mediados del siglo XIX, en Estados Unidos, se empezaron a fabricar estos productos a nivel industrial.

Hoy en día los productos helados gozan de gran popularidad en todos los países desarrollados, y su consumo abarca prácticamente la totalidad del año.

## 3. DEFINICIONES.

Según la Reglamentación Técnico-Sanitaria, entendemos por elaboraciones heladas a *“Aquellas preparaciones alimenticias que se han llevado a estado sólido, semisólido o pastoso por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas puestas en producción, y que deben mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta.”*

**HELADO:** Es una elaboración sólida, semisólida o cremosa, que se obtiene por la mezcla homogénea y congelación de una crema grasa (crema inglesa), a la cual se le aporta el sabor o aroma que de nombre al helado.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 59 – MARZO 2013

**SORBETE:** Es una elaboración sólida, semisólida o cremosa, que se obtiene por la mezcla homogénea y congelación de puré de frutas y jarabe.

**GRANIZADO:** Es una elaboración semisólida obtenida por la mezcla, congelación y triturado de purés de fruta con jarabe, u otros elementos líquidos (café, leche merengada, etc.), o la mezcla directa de los componentes citados anteriormente con hielo picado.

**HELADOS MOLDEADOS:** Son aquellas elaboraciones heladas que necesitan ser moldeadas para su finalización. Las dividimos en los siguientes tipos:

- **BISCUITS:** Son elaboraciones heladas moldeadas, las cuales no necesitan ser turbinadas (pasadas por la sorbetera o heladora), cuya base son yemas de huevo montadas con azúcar, más el ingrediente o ingredientes característicos de la elaboración.
- **PERFECTO:** Los perfectos son prácticamente iguales que los biscuits, con la diferencia, de que el molde en el que estos se elaboran se llaman perfectos, de ahí su nombre. Otro aspecto que los hace diferentes es que los perfectos se hacen de un solo sabor, y los biscuits, pueden mezclar varios sabores.
- **BOMBA HELADA:** Elaboraciones heladas moldeadas, en un molde característico con forma de media esfera, el cual se encamisa (con helado, chocolate, praliné, etc.), cuyo interior se rellena con helado, sorbete, u otra elaboración helada, y se enriquece con otros elementos como frutos secos, frutas, galletas, etc., troceados.
- **TARTAS HELADAS:** Elaboración helada que se realiza en un molde de tarta, compuesto por dos discos de bizcocho uno como base y otro para separar los dos tipos que helado que compongan la tarta, y decorando su parte superior para terminarla.

**COPAS HELADAS:** Son elaboraciones heladas, que se presentan en copas, sus componentes principales son helados, sorbetes, biscuits, etc., además de frutos secos, frutas, licores, pastas, nata montada, pralinés, siropes, etc.

**BRAZOS HELADOS:** Son elaboraciones heladas con la forma del típico brazo de pastelería, es decir, una plancha de bizcocho enrollada sobre sí misma en forma de espiral, pero cuyo relleno sería un helado, sorbete, biscuits, etc., junto con otros elementos de relleno tipo frutos secos, fruta, etc., y cubiertos con chocolate, nata montada, praliné, etc.

#### 4. CLASIFICACIÓN DE LOS HELADOS.

Sólo para los helados existe una pequeña clasificación que los divide en dos grupos principales, y digo sólo para los helados ya que para el resto de elaboraciones heladas, es decir sorbetes, granizados, helados moldeados, etc., no existe clasificación, son tal y como vienen explicados en el apartado anterior.

Pues bien diferenciamos dos clases principales de helados:

- **HELADOS CREMOSOS:**

C/ Recogidas Nº 45 - 6ºA 18005 Granada [csifrevistad@gmail.com](mailto:csifrevistad@gmail.com)



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 59 – MARZO 2013

Son aquellos cuya base para su elaboración es una crema inglesa, forman parte de este grupo los helados de chocolate, vainilla, avellanas, praliné, café, nata, etc.

➤ **HELADOS DE FRUTAS:**

Son aquellos que se elaboran a partir de zumos o purés de fruta, jarabe y claras de huevo montadas a punto de nieve. Forman parte de este grupo helados de fresa, naranja, limón, frambuesa, etc.

Estos son los dos grupos principales en los que podemos dividir los helados, aunque podemos ampliar la clasificación diferenciando entre:

**Helado dietético:** Es un helado bajo en calorías, al cual se le ha eliminado total o parcialmente los productos grasos.

**Helados para diabéticos:** Aquellos en los cuales para su elaboración se sustituye el azúcar por otros elementos edulcorantes como pueden ser la sacarina, la fructosa o el sorbitol.

**Helados de yogur:** Es aquel que se elabora a partir de yogur batido, azucarado y turbinado, y que puede llevar o no otros ingredientes, como frutos secos o frutas.

**Helados sintéticos:** Son aquellos en los que las grasas naturales (leche, nata, mantequilla, etc.), son sustituidas por grasas artificiales, ya puedan ser de origen animal o vegetal.

**Helados de grasa vegetal:** Son aquellos helados sintéticos, los cuales en su composición encontramos más del 98% de grasas de origen vegetal.

**Helados mantecados:** Son helados en cuya composición entra a formar parte el huevo, debiendo incorporar un mínimo del 2% de yema de huevo.

## 5. PROCESO DE EJECUCIÓN DE ELABORACIONES HELADAS. EJEMPLOS.

### 5.1. Helados.

#### 5.1.1. HELADOS CREMOSOS.

##### Helado de Café.

##### **Ingredientes:**

Café Molido: 50 g.

Leche: 1 l.

Azúcar: 100 g.

Nata: 250 g.

Claros: 90 g.

Anticristalizante: 20 g.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 59 – MARZO 2013

**Elaboración:**

Poner a calentar la leche junto con la nata y el azúcar, e infusionar en esta el café.

Retirar cuando se haya disuelto totalmente el azúcar y dejar enfriar.

Añadir el anticristalizante, poner la mezcla en la heladora y turbinarla.

Cuando esté a medio cuajar añadir las claras montadas y terminar de turbinar en la heladora.

**5.1.2. HELADOS DE FRUTA.**

Helado de Naranja.

**Ingredientes:**

Agua: ½ l.

Azúcar: ½ kg.

Zumo de naranja: 1 l.

Ralladura de naranja: 1 ud.

Zumo de limón: ½ ud.

Clara de huevo: 2 ud.

**Elaboración:**

Elaboramos un jarabe con el agua y el azúcar que dejaremos enfriar.

Una vez frío añadimos la ralladura de naranja y los zumos de naranja y limón.

Ponemos la mezcla en la heladora a turbinar.

A medio helar, incorporamos las claras a punto de nieve, y terminamos de turbinar.

**5.2. Sorbetes.**

Sorbete de Mango.

**Ingredientes:**

Agua: 145 g.

Azúcar: 135 g.

Pulpa de mango: ½ kg.

Glucosa: 50 g.

Estabilizante: 27 g.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 59 – MARZO 2013

**Elaboración:**

Poner el agua a calentar.

Mezclamos la mitad del azúcar con la glucosa y la otra mitad con el estabilizante.

Añadimos el agua caliente al azúcar y la glucosa, y después todo esto con la glucosa y el azúcar.

Dejamos enfriar bien, y lo mezclamos todo con la pulpa de mango.

Turbinar en la heladora hasta que coja cuerpo.

**5.3. Granizados.**

Granizado de Limón.

**Ingredientes:**

Limonas: 3 ud.

Agua: 1 l.

Azúcar: 150 g.

Ralladura de Limón: 1 ud.

**Elaboración:**

Exprimir los limones y colar el zumo.

Rallar la piel de uno de ellos.

Mezclar todos los ingredientes hasta que el azúcar se disuelva por completo.

Se puede terminar la elaboración, introduciéndola directamente en el congelador, y de vez en cuando ir mezclando con una varilla, hasta que coja la consistencia adecuada.

O, si se termina en la sorbetera habrá que sacarlo justo cuando se empiecen a formar los cristales de hielo.

**5.4. Biscuits.**

Biscuit Glacé.

**Ingredientes:**

Azúcar: 200 g.

Agua: ¼ l.

Yema de huevo: 2 ud.

Nata ½ l.



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 59 – MARZO 2013

Vainilla: ½ rama.

Piel de limón: 1 ud.

**Elaboración:**

Con el agua y el azúcar elaboramos un almíbar ligero, en el que infundiremos la vainilla y la piel de limón.

Poner a montar las yemas justo con el almíbar colado, batiendo enérgicamente hasta que duplique su volumen.

Dejar enfriar.

Mientras tanto, montar la nata y mezclar con la elaboración anterior, con cuidado de que no pierda volumen.

Humedecer los moldes y espolvorearlos con azúcar glas.

Poner la crema en los moldes y congelar.

A la hora de desmoldar, se puede introducir el molde durante unos segundos en agua caliente para que este se despegue de las paredes del molde.

**5.5. Perfectos.**

Perfecto de Chocolate.

**Ingredientes:**

Galletas: 100 g.

Pasas: 50 g.

Puré de Castaña: 200 g.

Cobertura negra: 100 g.

Cobertura negra: 150 g.

Nata: 400 g.

Ron: 80 g.

**Ingredientes:**

Trocear las galletas y mezclarlas con el ron y las pasas, dejar unos 15 minutos en reposo, hasta que las galletas estén bien empapadas.

Troceamos los 100 g. de cobertura negra, y la añadimos junto con el puré de castañas, a la mezcla anterior, mezclándolo todo bien.

Montar la nata y añadirsele a todo lo anterior mezclándolo bien.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 59 – MARZO 2013

Humedecer el molde e incorporar la crema.

Introducir en el congelador al menos durante 12 horas.

Para terminar desmoldaremos el perfecto y lo bañaremos con los 150 g. de cobertura fundida, e introducirlo de nuevo en el congelador hasta su uso.

## 5.6. Bombas heladas.

Bomba Helada de Vainilla, Dulce de leche y Chocolate

### **Ingredientes:**

Nata semimontada: 225 g.

Leche: 115 g.

Vainilla: 1 vaina.

Azúcar invertido: 20 g.

Azúcar: 90 g.

Yema: 80 g.

Dulce de Leche: 200 g.

Cobertura con leche: 300 g.

Plancha de Bizcocho: 1 ud.

### **Elaboración:**

Introducir los moldes de bomba en el congelador.

Mezclamos la yema con el azúcar.

Mezclamos la leche con el azúcar invertido y lo ponemos a calentar e infusionamos en la leche la vainilla.

Damos un hervor y escaldamos las yemas.

Mezclamos bien, dejamos enfriar unos minutos, añadimos un poco de nata montada, lo mezclamos y lo añadimos todo al resto de la nata.

Ponemos la mezcla en el congelador y cada cierto tiempo vamos y le damos un varillazo.

Reservar en el congelador.

Sacamos los moldes del congelador y los cubrimos con la cobertura fundida, de nuevo introducimos en el congelador durante unos minutos para que la cobertura coja cuerpo.

Cortamos círculos de bizcocho, tantos como bombas vayamos a hacer, del diámetro de los moldes.





ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 59 – MARZO 2013

Terminamos rellenando los moldes con un poco de helado, añadimos un trocito de dulce de leche, de nuevo helado, y terminamos poniendo un disco de bizcocho.

Calamos el bizcocho con un poco de jarabe o algún licor, cubrimos con papel film para que no se reseque el bizcocho e introducimos de nuevo al congelador hasta su utilización.

### 5.7. Tartas heladas.

Tarta Helada al Whisky Cubierta de Toffee.

#### **Ingredientes:**

Bizcocho: 1 plancha.

➤ Para la Crema de Whisky:

Yemas: 10 ud.

Azúcar: 250 g.

Agua: 85 g.

Nata: 1 l.

Whisky: 100 g.

➤ Para el toffe:

Nata: 600 g.

Brandy: 25 g.

Mantequilla: 1 nuez.

Agua: 200 g.

Azúcar: 550 g.

#### **Elaboración:**

➤ De la Crema de Whisky:

Elaborar un jarabe con el agua y el azúcar.

Poner a montar las yemas y le añadimos el jarabe al chorro.

Una vez tengamos listo el sabayón lo mezclamos con la nata montada.

A última hora le añadimos el whisky

➤ Del toffe:

Con el agua y el azúcar hacemos un caramelo rubio. Una vez tengamos el caramelo le añadimos la mantequilla en pomada, lo mezclamos todo y le añadimos la nata y posteriormente el brandy.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 59 – MARZO 2013

Dejamos que reducir a fuego lento, hasta que quede espeso, ya que lo utilizaremos para cubrir la tarta., retiramos del fuego y le añadimos la nuez de mantequilla.

Reservamos en el frigorífico.

Para terminar cortaremos dos discos de bizcocho del diámetro del molde en el que vayamos a montar la tarta, dispondremos uno en el fondo y lo cubriremos con una capa de helado, ponemos el otro disco de bizcocho y otra capa de helado de whisky.

Dejamos congelar hasta que coja consistencia, y una vez helado, cubrimos con una capa de toffe, y volvemos a introducir en el congelador hasta su utilización.

## 5.8. Copas Heladas.

Copa Navidad:

### **Ingredientes:**

Helado de Turrón: 100 g.

Sorbete de Champán: 70 g.

Gelatina de Anís: 50 g.

Granillo de almendra: 10 g.

Chocolate: 20 g.

### **Elaboración:**

Disponemos en el fondo de la copa el sorbete de champan.

Sobre este incorporamos unos dados de gelatina de anís.

Disponemos sobre el sorbete unas quenefas de helado de turrón.

Terminamos decorando con la almendra tostada en granillo y el chocolate troceado.

## 5.9. Brazos helados.

Brazo relleno de Helado de Strachatela cubierto de Chocolate amargo:

### **Ingredientes:**

Bizcocho: 1 plancha

Jarabe: C.S. (para calar el bizcocho)

Chocolate amargo: 200 gr.

Leche entera: 100 cl.

Nata: 100 cl.

Azúcar: 400 gr.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 59 – MARZO 2013

Vainilla: C.S.

Yema de huevo: 16 ud.

Nata para montar: 300 gr.

Chocolate amargo: C.S. (para el baño)

**Elaboración:**

Poner en un rondón grande, la leche, la nata, 200 grs. de azúcar y la vainilla.

Ponerla al fuego y mezclar continuamente hasta que hierva.

Retirar del fuego y esperar que entibie.

En un bol grande y poner las yemas con el azúcar (200 g.), batir muy bien y añadimos poco a poco y siempre batiendo el contenido del rondón.

Verter todo en un rondón grande y cocinar hasta obtener una crema suave, a fuego muy lento y sin que llegue a hervir, no dejar de mezclar con una cuchara de madera.

Filtrar y verter poco a poco en un cuenco grande.

A continuación se turbinan en la heladora.

Montar los 300 g. de nata y añadirlo al helado.

Incorporamos las virutas de chocolate y lo guardaremos en el congelador.

Cogemos la plancha de bizcocho, la disponemos sobre un papel sulfurizado y la cubrimos con el jarabe.

La cubrimos con una capa de helado de strachatela y lo enrollamos a lo ancho, ayudándonos con el papel sulfurizado.

Introducimos en el congelador para que se congele.

Una vez congelada cubrimos con chocolate amargo fundido, e introducimos de nuevo al congelador hasta su utilización.

**BIBLIOGRAFÍA:**

- Gil Martínez, A. (2010). *Procesos básicos de pastelería y repostería*. Madrid: Editorial Akal.
- Argiñano, K. (2001). *Lácteos y huevos*. Barcelona: Editorial Debate y Asegarce.
- Técnicos del Centro de Documentación de Estudios y Oposiciones. *Cocina y Pastelería*. Madrid: Edita CEDE.
- Humanes Carrasco, J.P. (1994). *Pastelería y panadería*. Madrid: Ed. McGraw Hill-Interamericana.

**WEBGRAFÍA**

[www.consumer.es/alimentacion](http://www.consumer.es/alimentacion)

[www.alimentación.es](http://www.alimentación.es)

[www.directoalpaladar.com](http://www.directoalpaladar.com)

[www.gastronomiaycia.com](http://www.gastronomiaycia.com)



ISSN 1988-6047    DEP. LEGAL: GR 2922/2007    Nº 59 – MARZO 2013

Autoría

---

- Nombre y Apellidos: **José Miguel Requena Peláez.**
- Centro, localidad, provincia: **Colegio "San José", Campillos, Málaga.**
- E-mail: **requenapelaez79@hotmail.com**