

Nói đến những cái Ý là nói đến Gelato, một món kem mà tôi không thể gọi là kem, chính điều này khiến nó trở nên đặc sắc và các tín đồ yêu thích kem khó lòng cưỡng lại được sự hấp dẫn của nó. Tuy nhiên, phân biệt Gelato “thọt”, “giỏi” cũng rất công phu vì phải xét đến nhiều góc độ như nhiệt độ, kỹ thuật đánh đông, hàm lượng chất béo...

Để phân biệt galetto thọt hay giỏi bạn hãy tham khảo bài viết này nhé!

Phân biệt Galetto theo góc độ cảm quan:

Gelato chuẩn phong cách Ý sẽ có vẻ ngọt dịu như hàng vỉa hè kết cấu mềm mịn, nhuyễn dẻo. Khi đưa vào miệng ta có cảm giác Gelato sẽ tan chảy ra ngay, mát lạnh trên đầu lưỡi.

Gelato được chế biến đúng qui trình, “chuẩn” công thức sẽ rất thọt. Bởi vì, Gelato mà được làm bằng những nguyên liệu hóa học thì khi đưa vào miệng sẽ nhún ngay ra những vụn không tự nhiên.

Bạn có thể quan tâm: [Bí mật sự ra đời của kem và lịch sử hình thành kem như và gelato](#)



Kem galeto của Ý với các hương vị khác nhau

Phân biệt galeto theo góc độ an toàn vệ sinh

Gelato chuẩn Ý, đích thực được làm từ 100% nguyên liệu sạch, nguồn gốc tự nhiên, phân bón được trồng trái cây tươi, không hề có phụ gia, hóa chất. Khi thưởng thức Kem galeto chắc chắn bạn sẽ không phải lo lắng về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm nữa.

Hàm lượng chất béo

Nguyên liệu để làm Gelato “xịn” phải kể đến đó là sữa, có thể là sữa đã tách hết chất béo cũng với lòng trứng trứng, đường, kem và các phụ gia khác. Chúng được đánh đều theo hình tròn cho đến khi cô đặc lại theo công thức mà đường cấp của người đầu bếp là chủ yếu. Với kem Gelato thật, sau khi chế biến sẽ luôn giữ được tính chất xốp giòn đặc trưng, nhưng lại mềm như là lạnh mát mà không lo ngại kem nào sánh được.

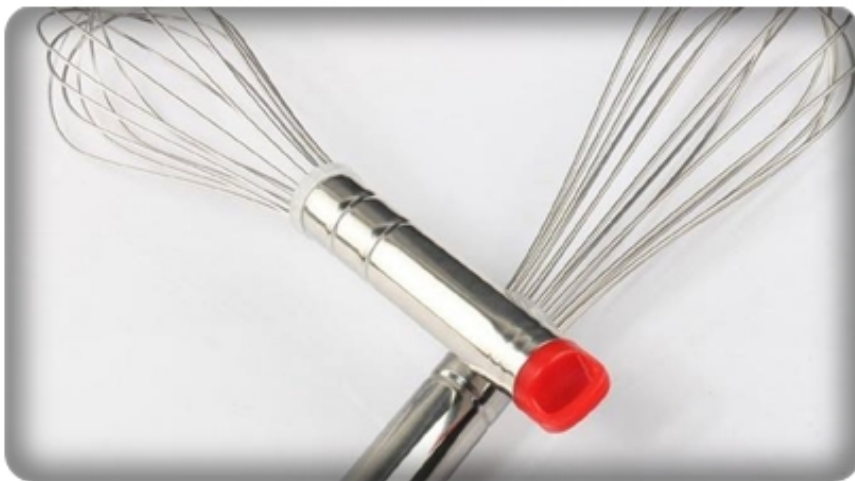
Gelato có hàm lượng chất béo chỉ còn 5-7%, Gelato quy chuẩn chúng ta nhận tính chất thanh thoát và nhẹ nhàng.

Kỹ thuật đánh đông

Việc đánh đông này tạo cho hỗn hợp nguyên liệu như “ô khí” ở bên trong, và chúng đóng vai trò tạo các “viên gel” giúp cấu trúc toàn bộ các thành phần lỏng và rời rạc lại với nhau, tạo nên những viên kem có độ cứng nhất định.

Chất kem càng đặc và bông xốp thì phải càng nhiều hàm lượng khí trong kem. Là một trong những loại kem có lượng khí thấp nhất, Gelato có lượng khí chỉ từ 25-30%.

Để tạo được độ xốp mịn và phải cho Gelato, làm cho món ăn không quá lỏng như cũng không quá cứng, là chìa khóa để tạo nên là đánh kem thủ công bằng tay hoặc sử dụng các máy làm Gelato chuyên nghiệp nhằm đảm bảo lượng bọt khí đạt cân bằng nhất. Với việc cần thận trọng, một trong những bí quyết, Gelato còn được xem là một trong những món tráng miệng chế tạo bằng công nghệ hiện đại.



□ □ □ □ □ □ □

Đều kem Galeto đều từ chuồn Ý, các đều u bốp sò dùng phôi đánh kem thủ công □ □

Nhìu t đều

Gelato đều c bọo quồn ò nhìu t đều ò m hùn m t chút so vớ i lo i kem thông th ò ò ng kho ò ng -12 đều C đều n -18 đều C, và đều u này t ò nên nhìu ng viên Gelato “m ò m nh ò ò a” luôn trong tr ò ng thái ò a đều òng – ò a ch ò y r ò t h ò p đều n..

Xem thêm: [Không phôi ai cũng biều phân biều galeto và kem thông th ò ò ng](#)

Nhưng gì mà một Gelato thật sẽ mang đến cho người dùng là giòn xốp, mềm mịn, nhẹ nhàng, thanh thoát, tan ngay trên đầu lưỡi và dễ dàng nuốt trôi. Nếu bạn ăn Gelato mà không nhận thấy được những cảm giác trên thì hãy hiểu 100% rằng Gelato đó không phải là thật. Cái chết truyền thống, đặc trưng của món kem Ý Galeto phải có các đường vân trên chóp không phải là một mùi vị ngọt ngào, một cảm nhận như những bông tuyết trên đầu lưỡi.

Nếu bạn muốn sắm cho mình một chiếc máy làm kem chuyên nghiệp hãy tham khảo

Máy làm kem của chúng tôi, giá châu á nhưng chất lượng ngang ngửa châu âu.

Liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:

Trụ Sở Tập đoàn Hội Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Phố Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989