L’abbattitore di temperatura? Indispensabile

abbattitore-724cf2ca

« L’abbattitore di temperatura? Ma non serve, abbiamo sempre fatto senza, è un frigorifero più potente, io cucino espresso, l’abbattitore lo usano quelli che non sanno cucinare …» Ne ho sentite di tutte le specie, giustificazioni assurde, grandi cuochi che litigano con il futuro, gente che non va d’accordo con le tecnologie. Ma qui non stiamo parlando di cosa piace o no, di quello che ognuno di noi interpreta. Qui si discute di sicurezza alimentare, igiene dei cibi, praticità e flussi di produzione. Non è fantascienza. Si tratta di utilizzare strumentazioni dedicate all’abbattimento corretto della temperatura dei cibi, per preservare sapori, freschezza, qualità e soprattutto per mantenere il più possibile inalterate le caratteristiche degli alimenti stessi. Fatta questa premessa per gli scettici, o per chi ancora è convinto che lui “è” nel giusto, voglio proseguire puntualizzando alcuni aspetti e suggerimenti ottenuti dalla mia esperienza.

Partiamo con il concetto di abbattimento rapido in surgelazione (-18°C al cuore prodotto nel tempo più veloce possibile). Abbiamo già parlato nei numeri scorsi dell’Anisakis e della funzione Abbattitt int dell’abbattimento riguardo al pesce crudo. Ora mi soffermo su una tecnica che garantisce qualità eccezionale. Provate a pensare a quante volte abbiamo fatto un buffet con tartine, salumi, pane, maionese, ecc. Bene succede che li prepariamo qualche ora prima di solito, forse un giorno prima, ma con risultati deludenti nei colori, salumi bruniti, ossidati, maionese con pellicina, pane secco, insomma non spettacolare, e non basta mettere la fogliolina di prezzemolo fresco o la fettina di limone fresco, come se avessero qualcosa a che fare con quello che avete preparato. Cambiamo passo, cominciamo a capire che si può fare di meglio, di bello, di colorato, di lucido, appagante, invitante. Accendete l’abbattitore di temperatura, mettetelo in posizione -18° strong (circa -42° per i migliori abbattitori). Prendete del pane bianco (tipo per tramezzini), create la vostra tartina, con salume, maionese, pomodorino fresco, gamberetti, tonno e/o quello che volete. Sistemate su teglia bassa con carta forno, quindi inserire il prodotto nell’abbattitore dando uno shock termico. Conservare a -18° ben chiusi. Per il servizio, toglieteli dal conservatore a -18° e metteteli in frigorifero per qualche minuto e poi nel buffett. Risulteranno belli per alcune orette senza avere problemi. Provate a farlo con un pozzetto o un congelatore classico, poi capirete cosa vuol dire avere una tecnologia avanzata che vi

aiuta in fase di preparazione, conservazione e gestione del cibo e menù!

Rientriamo in un concetto e contesto generale. Vi voglio dare alcune informazioni riguardo l'utilizzo dell'abbattitore, e su come incide, utilizzandolo bene, sulla qualità dei prodotti. Vi faccio un esempio generico di alcuni prodotti. Pensate al vostro arrosto appena cotto. Se lo lasciate raffreddare sul tavolo, come classicamente si faceva, la durata sarà di circa 24 oreCattura di schermata (132) non oltre, anzi, forse meno. La proliferazione batterica avanza e crea problemi all'arrosto. Spesso questo va poi messo in frigo dopo ore, e il giorno dopo riscaldato. Pessima soluzione. Se lo stesso arrosto lo abbattete correttamente restando nei parametri stabiliti dalla legge (90 minuti), lo stesso arrosto durerà tranquillamente circa 5 giorni, senza sottovalutare che quando un prodotto è freddo si può tagliare meglio che da caldo. Questo piccolo esempio significa moltissimo, pensate al sugo di pomodoro, ragù, pesce, carni cotte, salse, creme, dolci, pane e tutto quello che di solito preparate. La tecnologia è di aiuto e non è fatta per mettere in difficoltà nessuno, anzi è chi non vuole sapere di tecnologia a rischiare di creare danni alla salute delle persone. Basta una volta, una sola volta! Come chiosa finale, però, devo aggiungere che quanto sopra descritto, tempi, temperature ecc. hanno valore solo dal momento che ognuno nella sua attività rispetti le tecniche, lavori in modo corretto, pulito e conservi bene il cibo.