Icenroll, il gelato arrotolato di Techfood

head-d227c000

Icenroll è un concetto completo formato da macchina e preparati alimentari di base, utili alla creazione istantanea di un gelato in 40 secondi. La parola, non a caso, nel nostro immaginario ci riporta alla tipica crema gelato proposta in mille gusti dolci e che ha dato luogo alla nascita della classica “gelateria” e di tutto quel mondo italiano che gli gira intorno. Il campo applicativo di base parte da un liquido/fluido composto da creme o frutta con l’aggiunta sapiente di zuccheri e di agenti addensanti.

ice n roll grande brinaTechfood, forte della sua esperienza ventennale nella produzione di tecnologie, con la propria divisione alimentare specializzata nella produzione di preparati alimentari e cioccolati ha studiato due basi pronte, la prima per creme e la seconda per frutta e sorbetti. A questo si aggiunge una grande innovazione tecnologica che è la mantecazione a contatto istantaneo. Viene ottenuta mediante un piano in acciaio surgelante di forma rettangolare, nelle misure tipiche GN, in grado di surgelare istantaneamente qualsiasi crema dolce o salata, qualsiasi sorbetto di frutta o di vino con l’aggiunta di queste basi stabilizzanti. Si tratta di una tecnologia semplice ed allo stesso tempo rivoluzionaria, che permette la preparazione dal vivo, in soli 40 secondi, di 100 grammi di crema gelato dolce e salata, pronta per essere guarnita prima, durante o dopo ed essere servita in piccoli rotoli in una coppetta anch’ essa commestibile e prodotta al momento. La qualità del risultato è altissima perché la cristallizzazione avviene in tempi così rapidi da risultare infinitesima, pochi micron, favorendo una percezione immediata del gusto allontanando contemporaneamente la percezione del freddo, che è associata alla mantecazione quando avviene in tempi molto lunghi.

La stessa consistenza, proprio perché priva di aria e di zuccheri in eccesso favorisce una lunga palabilità sugli organi sensoriali. La sensazione che si percepisce è paragonabile a quella di un “cioccolatino” fresco/gelato che si scioglie lentamente in bocca, esaltando tutti i fattori organolettici tipici degli ingredienti di base utilizzati, restituendo quel piccolo premio di refrigerio intenso e duraturo. Questo gelato infatti resiste lungamente consistente nella coppetta di servizio o nel piatto. La surgelazione a contatto istantanea consente di realizzare poi sorbetti con creme di formaggi, di vini rossi, bianchi, spumanti e passiti con alcolici e non. La versatilità è tale che questo sistema si presta

alla surgelazione diretta di pesce crudo “precedentemente affettato” e di ogni altro ingrediente alimentare di origine vegetale o animale di sottile spessore.

La sua forza consiste nella semplicità, genuinità e liberta di ingredienti, nel suo fare “gelato immediatamente”, nella sua salubrità, senza conservanti né coloranti, nel rispetto della freschezza e naturalezza dei valori organolettici degli ingredienti, nel consentire di liberare la fantasia di chi opera senza limitazioni di tempo, di quantità e di ….spazio nella valorizzazione dei prodotti di stagione e non solo. Il ricettario facile e completo in dotazione permette di utilizzare Icenroll immediatamente, sarà inoltre possibile frequentare seminari di perfezionamento presso la sede di Techfood.

Tutto il sistema, brevettato, può essere appoggiato ovunque, su un banco esistente, su un carretto Techfood, sulla strada, nella sala di un ristorante su di un carrello, in cucina, nei banchetti come fine dessert e ovunque le vostre esigenze ed i vostri sogni vi portano. Consuma pochissimo ed è perfetto per quel meraviglioso mondo dello Street Food...e del made in Italy.