

## Muestra de trabajo editorial 2

Mockup 1apas. Julia Zottig



UN POCO  
DE NUESTRA  
**HIS**  
**TO**   
**RIA**

• B

EJEMPLO



**UN POCO  
DE NUESTRA**

**HIS**

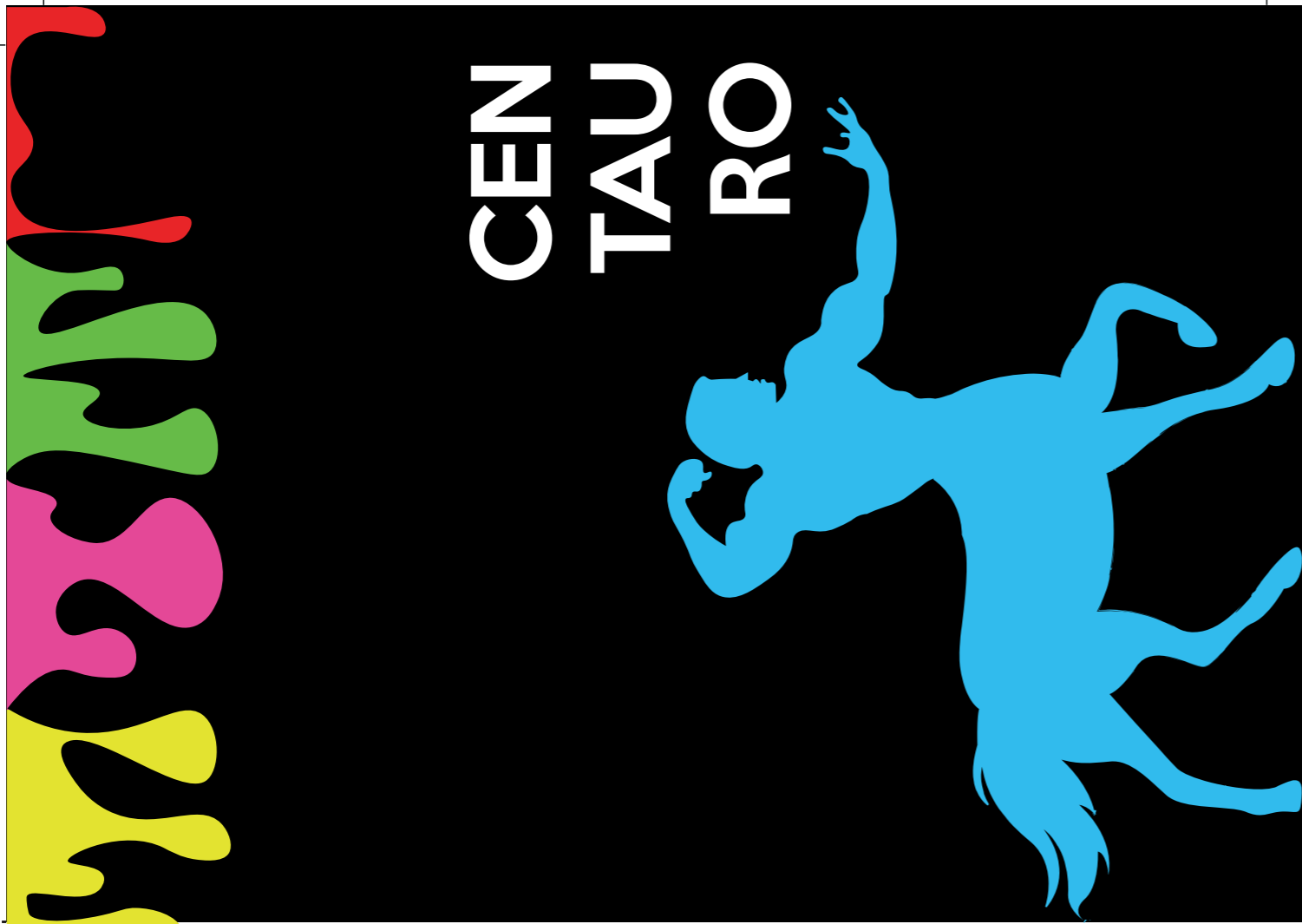
**TO** 

**RIA**

tapa

lomo

contratapa



CentauroArtesanal

CentauroArtesanal

Nuestra historia, mitología  
y nuestros ancestros

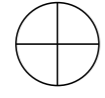


CentauroArtesanal

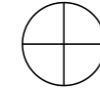
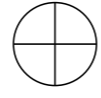
Nuestra historia, mitología  
y nuestros ancestros



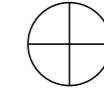
CentauroArtesanal



**CEN  
TAU  
RO**



**CEN  
TAU  
RO**



tapa

lomo

contratapa







**UN POCO  
DE NUESTRA**

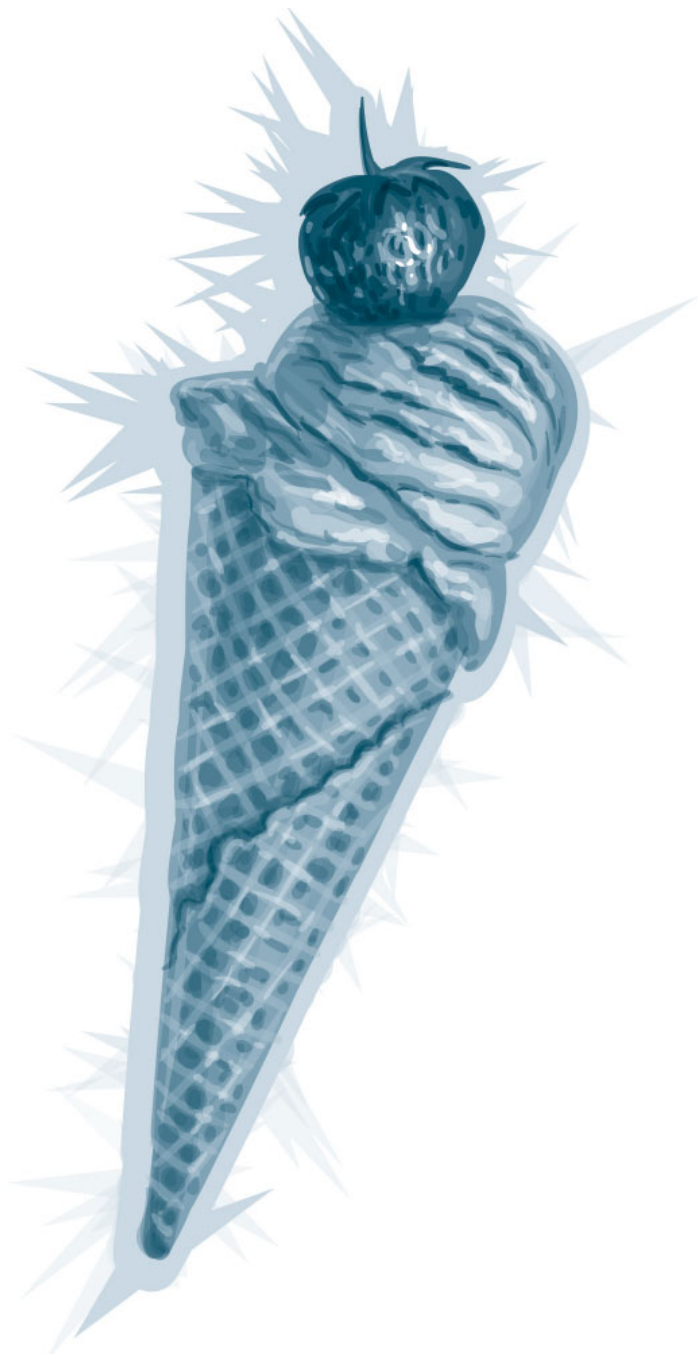
**HIS**

**TO**



**RIA**





# CEN TAU RO

es una empresa familiar, comenzó en el año 1986 con once sucursales en la ciudad de La Plata y una en Mar del Plata; actualmente cuenta con cinco sucursales, teniendo en

cuenta que su reducción se debe al costo del personal y al alto valor de alquiler. Esta empresa es unipersonal, es decir que se encuentra a cargo de una sola persona, sin ayuda de un gerente. Se divide en seis áreas: la de administración, que cuenta con tres personas; la de fabricación de los productos, cuatro personas; dos personas encargadas de la logís-



tica y su distribución; y dos encargados del reparto del helado a las sucursales y a otros lugares donde solo compran el insumo para luego venderlo, por ejemplo a restaurantes. Además la empresa cuenta con un total de diez empleados en los locales y una señora que realiza la limpieza en estos mismos y en la fábrica.

Además, cuenta con un abogado, un contador, un asesor de seguridad e higiene, una química y un señor encargado del mantenimiento de la refrigeración y maquinaria. Esta empresa pequeña solo cuenta con publicidades en revistas y radios, no tiene una estrategia de marketing muy amplia. En cuanto a la producción, se emplean únicamente productos

frescos y no se utilizan saborizantes artificiales ni conservantes, por lo que depende del tiempo y el clima, además de la temporada. En Octubre empieza la máxima producción, la cual en marzo comienza a disminuir. Se trata de tener completo el stock de materias primas por si se presenta algún problema, si se presenta alguna complicación, como la escasez de alguna fruta, se deja de producir ese gusto de helado.

# ARGENTINA Y EL HELADO

Te contamos cómo fue el desembarco del postre veraniego más popular en nuestro país.

Parece que el helado hubiera estado ligado a la Argentina desde antes de la Revolución de Mayo. Sin embargo, de acuerdo con la Asociación de Fabricantes Artesanales de Helados y Afines, a diferencia de lo que sucedía en Buenos Aires durante los tiempos de la Colonia, en las provincias andinas se tomaban “raspadillas” y “cremoladas” hechas con hielo de las sierras y Cordillera, triturado y saborizado.

Efectivamente, los primeros helados llegaron a Cuyo y al Noroeste antes que al Río de la Plata, lo que no es de sorprender dado el acceso que tienen esas regiones a las nieves andinas.

En Buenos Aires la historia fue diferente. El hielo, materia prima indispensable en aquel entonces para elaborar helado, llegó por primera vez a la ciudad en 1824 de la mano de un genovés llamado Caprile, que importó barras de hielo envueltas en aserrín que traía desde los Alpes italianos. Así comenzó la provisión regular de hielo hacia estas costas.

Hacia 1855, la venta de helados resultaba algo habitual en cafés como De la Victoria, de la Armonía, del Águila y de las Flores, entre otros, pero

fue el Café del Plata el primero en incluirlos en el menú, servidos en copas alargadas como barquillos. Otra curiosidad es que, en 1857, el viejo Teatro Colón contaba con heladeras con capacidad para guardar mil toneladas de hielo para proveer a cafés y restaurantes.

El gran salto se dio cuando el alsaciano Emilio Bieckert comenzó a fabricar en 1860 hielo en su cervecería, lo que permitió que el helado, sin ser masivo, se volviera algo popular. Pero el helado argentino, tal como lo conocemos hoy, no se explica sin la inmigración italiana. Porque la primera vez que se creó helado en Europa fue en Sicilia (gracias a los árabes), y luego fue enriquecido con crema

de leche en el Véneto. De hecho, dos de las heladerías más antiguas de Buenos Aires fueron creadas por italianos: El Vesubio, fundada en 1902 por Alfonso Cositore, y Saverio, creada por Francesco Saverio Manzo en 1909, ambas con amplios salones para que sus clientes pudieran probar sus productos. Muchas de estas familias trían su know how de regiones como Piave di Cadore y otros pueblos aledaños.

A estas siguieron otros como El Aeroplano o Heladería Fain, en Haedo, al mando del maestro heladero Timoteo Fain. En la década de 1920 también pusieron su negocio los hermanos Zannetin. Y a ellos, con posterioridad, se fueron sumando apellidos como Montefuso,

Giardini, Franza, Sacanapieco y Cimino, entre otros heladeros destacados, que, con paciencia y tesón, fueron construyendo el ADN de la heladería nacional.

El origen del helado se considera incierto, ya que el concepto del producto ha sufrido modificaciones en consonancia con el avance tecnológico, la generalización de su consumo y las exigencias de los consumidores. Pese a ello, se puede fijar como origen probable del helado la presencia de bebidas heladas o enfriadas con nieve o hielo traídas generalmente por los esclavos en las cortes babilónicas, antes de la era cristiana.

Aún antes, en el 400 a. C., en Persia, un plato enfriado como un pudín

o flan, hecho de agua de rosas y vermicelli (o cabello de ángel), se asemejaba a un cruce entre un sorbete y un pudín de arroz, el cual era servido a la realeza durante el verano. Los persas habían dominado ya la técnica de almacenar hielo dentro de grandes refrigeradores, enfriados de forma natural, conocidos como Yakhchal. Estos almacenes mantenían el hielo recogido durante el invierno o traído de las montañas durante el verano. Trabajaban usando altos receptores de viento que mantenían el espacio de almacenado subterráneo a temperaturas frías. El hielo era luego mezclado con azafrán, frutas y otros sabores variados.

Por otra parte se dice que el rey de Macedo-

nia, Alejandro Magno, y el emperador romano Nerón enfriaban sus jugos de fruta y sus vinos con hielo o nieve traídos de las montañas por sus esclavos.

Durante la Edad Media, en las cortes árabes se preparaban productos azucarados con frutas y especias enfriadas con hielo de las montañas. A esta mezcla se le llamaba en árabe sharbat. Esta palabra pasó al turco como "şerbet". El término hispano sorbete también se puede haber derivado del idioma árabe. En China, el Emperador Tang (618-697, Antes de la Era Cristiana) de la Dinastía Shang, tenía un método para crear mezclas de hielo con leche. De China esta receta pasó a la India, Persia (Irán, en la actualidad)

y después a Grecia y Roma. Pero es precisamente en la Italia de la Baja Edad Media cuando el helado toma carácter de naturaleza en Europa; el navegante Marco Polo en el siglo XIII, al regresar de sus viajes a Oriente, trajo varias recetas de postres helados usados en Asia durante cientos de años, los cuales se implantaron con cierta popularidad en las cortes italianas.

En el siglo XVI se descubrió que el nitrato de etilo mezclado con la nieve producía temperaturas muy bajas lo que influiría de manera importante en la fabricación de helados. Cuando Catalina de Médici contrajo matrimonio con Enrique II de Francia, ella hizo que su cocinero llevara las primitivas recetas de he-

lados a la corte francesa, guardándose las mismas con mucho secreto. En Francia se añadió huevo a las recetas. Una nieta de Catalina se casó con un príncipe inglés, llevando así el helado a Inglaterra. De esta manera, se difundieron estos productos en Europa llevándose luego a América durante la época de la colonización.

En el año 1686, el siciliano Francesco Procopio dei Coltelli abrió en París un establecimiento, llamado Café Procope, alcanzando gran fama por sus helados y su café. El rey Luis XIV lo llevó a su presencia para felicitarlo por su producto. Se puede considerar a este establecimiento como la primera heladería. Se dice que bajo Luis XIV comenzaron a pre-

pararse los helados de vainilla y de chocolate, más tarde los de crema de leche, hasta llegar al helado actual.

Un gran paso en esta industria fue el descubrimiento del descenso crioscópico (descenso de la temperatura de solidificación) de las soluciones de sal (salmueras) las cuales permitían que utilizando un balde rodeado con una mezcla de hielo y sal o de agua y sal a bajas temperaturas, se congelaran mediante el batido bebidas y zumos de frutas azucarados, dando lugar a los primeros helados de textura cremosa. De hecho, en el proceso antiguo de elaboración se hacía una mezcla de leche, azúcar, crema de leche y algún estabilizante. Esta mezcla se



congelaba, agitándola durante el proceso para prevenir la formación de grandes cristales de hielo. Tradicionalmente, la temperatura se reduce ubicando la mezcla en un recipiente, que es sumergido en una mezcla frigorífica de hielo molido y sal. La sal disminuye la temperatura de fusión del hielo, absorbiendo así una mayor cantidad de calor liberado por la crema, helándola durante el proceso.

Componentes y etapas del proceso:

Materias Primas

Preparación o método de elaboración

Congelación

Conservación.

La calidad del helado será igual al de menor nivel de ellos.

Por eso aunque sus componentes y proce-

sos sean los mejores, si uno de ellos no tiene el mismo nivel de calidad, el resultado será equivalente al de menor nivel:

Por esto hay que controlar que todos los componentes. Materia prima, pasteurizadora, homogenizadora, maduradora, fabricadora, cámara, conservadora, etc. Tengan buen estado de conservación y funcionamiento; que todos los procesos pasterización, homogenización, maduración, conservación, sean realizados de manera optima. Si alguno de todos estos procesos o componentes fallaran influirían sobre la calidad de nuestro producto final

Los métodos de elaboración en general los podemos dividir en dos:

**ELABORACIÓN EN FRIO**  
(no recomendada)

## ELABORACIÓN EN CALIENTE

En la elaboración en caliente es necesario poseer un pasteurizador para lograr un mayor efecto emulsionador y para mantener la mezcla constantemente en movimiento hasta la fabricación. Seguiremos los distintos pasos que detallaremos:

Cargar la leche fluida en el pasteurizador (en el caso que se reconstituya con leche en polvo agregar solo el agua)

Agregar cada uno de los ingredientes secos, en el caso de utilizar estabilizadores es conveniente mezclarlos con azúcar para una mejor dispersión.

Entre los 50° C y 55 ° C incorporar la crema de leche y/o dulce de leche y/o manteca y/o cobertu-

ra trozada, según corresponda (esto es porque a menos temperatura los elementos se van al fondo del pasteurizador sin mezclarse)

Alcanzados los 60° C, agregar las yemas de huevo o si correspondiese según receta los huevos, y dejar elevar la temperatura a 80° C (antes de esta temperatura no se mezclan)

Alcanzados los 80° C retirar la mezcla y colocarla luego en la tina de enfriamiento hasta alcanzar los 5° C.

Dejar madurar la mezcla a 4° ó 7° C, entre 2 y 48 horas.

Durante ese proceso agregar las pulpas y frutas indicadas en la receta (no las frutas que se oxidan) y las bebidas alcohólicas en la proporción indicada en cada receta.

Estos son los pasos que esquemáticamente deben ser dados para la elaboración en caliente. En frío se podrán dar los mismos pasos pero en el caso de tener en la mezcla, huevos, cobertura, manteca, dulce de leche, se calentarán por separado con un poco de leche, del total de la mezcla para su posterior agregado a la misma.

Ya hemos expuesto la ventaja de la elaboración en caliente. Entonces uno se pregunta ¿será posible elaborar en frío?, La respuesta es que sí. Este tipo de elaboración ha tomado gran auge desde diez años a esta parte y se fundamenta en la aparición de preparados especiales para preparar helados, dichos preparados contienen los estabilizantes, colo-

rantes y si es necesario saborizantes y aromatizantes, que dosificados de acuerdo con las instrucciones del fabricante, proporcionan los gustos ya listos para ser fabricados por la máquina congeladora.

La elaboración puede hacerse en frío en razón de que los ingredientes que el artesano adquiere en el mercado garantizan la calidad de los mismos, el respaldo de una empresa importante o bien el proceso al que fuera sometido el ingrediente le aseguran un buen margen de seguridad.

No obstante, un día hasta la mejor máquina falla y quien deberá pagar las consecuencias será el último eslabón de la cadena, por esa razón y por las que a lo largo del

libro venimos haciendo referencia es conveniente extremar los cuidados y tomar las precauciones para evitar cualquier tipo de inconveniente bromatológico.

## Tipos de helados

Aunque el término crema helada se usa algunas veces para identificar a los postres congelados en general, usualmente está reservado para aquellos postres congelados hechos con un alto porcentaje de grasa láctea. Definiciones típicas para los postres congelados:

- **Crema Helada:** Cualquier postre congelado con 10 % o más de grasa láctea.
- **Leche Helada o Ice milk:** Con menos de 10% de grasa láctea y menor

contenido de endulzante.

- **Natilla congelada:** Con ás de 10% de grasa láctea y yema de huevo. Considerado un tipo de crema helada debido al alto contenido de grasa.
  - **Sherbet:** Con 1 a 2 % de grasa láctea y más endulzante que la crema helada.
  - **Sorbete o helado al agua:** Con puré de frutas y sin productos lácteos.
  - **Pop o Granizada:** Puré de fruta congelado, jugo de fruta o agua azucarada saborizada en barra o en un vaso plástico.
- Muchos países regulan el uso de estos términos basados en cantidades porcentuales específicas de los ingredientes. Las cremas heladas vienen en una amplia variedad de sabores, frecuentemente con agregados

tales como hojuelas o trozos de chocolate, nueces o frutas secas, frutas, etc. Algunos de los sabores más populares en los supermercados son vainilla, chocolate, frutilla, limón, dulce de leche, nata etc.

Básicamente podemos conseguir TRES calidades de helados en el mercado:

▪**Helados industriales...** son los helados que podemos conseguir en los supermercados, kioskos o restaurantes económicos.

Estos helados son elaborados en forma automática empleando saborizantes y colorantes para realzar su aspecto y sabor, es un helado con una gran cantidad de aire incorporado o sea muy liviano. Por estas razones se lo puede ofrecer

a un precio muy bajo.

▪**Helados Artesanales**> son helados que se consiguen únicamente en heladerías artesanas o restaurantes de primera categoría.

Se elaboran en los laboratorios de dichas heladerías en forma artesanal, son helados de alta calidad y muy personalizados. Se emplean solo productos frescos y al contrario de los helados industriales no se utilizan saborizantes, colorantes ni conservantes. Tienen mucho menos aire incorporado y un aspecto muy cremoso. Su precio es bastante más caro que el helado industrial debido a la calidad y cantidad de los productos empleados. Hay países donde se ha desarrollado mucho la elaboración del helado artesanal como Italia.