

## **Piano della Lezione: Preparazione del Sorbetto al Limone**

**Materia:** Arti Culinarie / Preparazione di Dessert

**Livello Scolastico:** Studenti di Scuola Superiore di Gastronomia

**Durata:** Circa 1 ora e mezza (incluso il tempo di riposo)

### **Obiettivi**

**Conoscenze:** Comprendere l'importanza di bilanciare acidità e dolcezza nella preparazione del sorbetto e il ruolo degli stabilizzanti come l'amido di riso e l'inulina nel migliorare la consistenza.

**Abilità:** Apprendere tecniche di emulsione, controllo della temperatura e mantecatura del sorbetto.

**Atteggiamenti:** Apprezzare l'uso di ingredienti freschi per il sapore e la delicatezza del processo per ottenere un sorbetto liscio.

### **Materiali Necessari**

#### **Ingredienti**

- Succo di limone fresco – 200 g (circa 4 limoni)
- Zucchero – 300 g
- Acqua – 480 g
- Amido di riso – 10 g
- Inulina – 10 g
- Scorza di limone (facoltativa) – q.b.

#### **Attrezzatura**

- Pentola media
- Frusta
- Misurini e cucchiari
- Ciotola grande
- Gelatiera o mantecatore per sorbetti
- Contenitore adatto al congelamento

### **Schema della Lezione**

#### **1. Introduzione (10 minuti)**

- **Domande iniziali:** Iniziare con domande sulle esperienze degli studenti con sorbetti o altri dessert freddi.



*This document may be used and distributed in its original and unabridged form for non-commercial purposes (CC BY-SA). Any other public reproduction of this document is permitted only on the condition that the original author is named and the derived work is licensed under the same terms (CC BY-SA).*

- **Contesto culturale:** Spiegare le origini del sorbetto come rinfrescante per il palato nella cucina italiana e come l'acidità del limone valorizzi questa funzione.
- **Obiettivi della lezione:** Presentare gli obiettivi, concentrandosi su bilanciamento dell'acidità, controllo della consistenza e processo di emulsione.

## 2. Sicurezza e Igiene (5 minuti)

- **Punti principali:** Sottolineare l'importanza dell'igiene nella manipolazione di ingredienti freschi e la sicurezza alimentare nelle preparazioni fredde.
- **Dimostrazione:** Mostrare come igienizzare gli strumenti e maneggiare in sicurezza gli agrumi.

## 3. Ingredienti e Tecniche (10 minuti)

- **Presentazione:** Esaminare ogni ingrediente, spiegando in particolare come l'amido di riso e l'inulina agiscono come stabilizzanti per la consistenza.
- **Termini culinari:** Definire termini come "emulsionare," "mantecare" e "stabilizzante" per aiutare gli studenti a comprendere il processo di preparazione del sorbetto.

## Attività Pratica

### a. Preparazione dello sciroppo (15 minuti)

- **Istruzioni:** In una pentola, unire zucchero e acqua. Scaldare a fuoco medio fino a raggiungere 85°C, quindi aggiungere amido di riso e inulina, mescolando con la frusta per scioglierli. Lasciar raffreddare completamente.
- **Attività:** Gli studenti si alternano per monitorare la temperatura e mescolare, garantendo una miscela omogenea.
- **Discussione:** Spiegare perché è necessario raggiungere gli 85°C e come gli stabilizzanti prevengono la formazione di cristalli di ghiaccio, rendendo la consistenza più liscia.

### b. Aggiunta del succo di limone (10 minuti)

- **Istruzioni:** Quando lo sciroppo si è raffreddato, aggiungere il succo di limone fresco e, se desiderato, la scorza di limone. Mescolare bene per bilanciare acidità e dolcezza.
- **Attività:** Gli studenti praticano l'incorporazione del succo senza causare coaguli.
- **Discussione:** Spiegare l'importanza di raffreddare completamente lo sciroppo per evitare alterazioni del sapore quando si aggiunge il succo fresco.

### c. Mantecatura del sorbetto (15 minuti attivi + 30 minuti di riposo)



- **Istruzioni:** Versare la miscela nella gelatiera o nel mantecatore. Seguire le istruzioni della macchina fino a ottenere una consistenza cremosa.
- **Attività:** Gli studenti osservano il processo di mantecatura, imparando a riconoscere la consistenza desiderata.
- **Discussione:** Spiegare come la mantecatura incorpora aria per una consistenza liscia e discutere i modi per evitare di mantecare eccessivamente.

### Fasi Finali

- Trasferire il sorbetto in un contenitore adatto al congelamento e congelare per almeno 30 minuti se si desidera una consistenza più soda.

### Suggerimento per il Servizio

Servire in ciotole raffreddate, guarnendo con scorza di limone o foglie di menta per una presentazione rinfrescante.

### Valutazione

- **Osservazione:** Monitorare le tecniche degli studenti nel controllo della temperatura, miscelazione e mantecatura.
- **Domande e Risposte:** Chiedere agli studenti di spiegare il ruolo degli stabilizzanti e come influenzano la consistenza finale.
- **Riflessione:** Far scrivere agli studenti un breve riassunto sulla loro esperienza, concentrandosi sul bilanciamento di sapore e consistenza nel sorbetto.

### Chiusura (10 minuti)

- **Riepilogo:** Ripassare i concetti principali, inclusi i ruoli degli stabilizzanti, il controllo della temperatura e il bilanciamento dell'acidità.
- **Condivisione degli studenti:** Invitare gli studenti a condividere le loro impressioni e le difficoltà incontrate con la consistenza.
- **Incoraggiamento:** Suggestire di sperimentare altri gusti di frutta a casa, regolando lo zucchero in base all'acidità.

### Estensioni

- **Esplorazione culinaria:** Ricercare diversi sorbetti di frutta e metodi per bilanciare diversi livelli di acidità.



- 
- **Progetto di pianificazione del menu:** Creare un menu di più portate che includa il sorbetto al limone come rinfrescante per il palato tra i piatti salati.

## Risorse

- **Materiale Stampato:** Ricetta passo-passo con dettagli sugli ingredienti e le istruzioni. Informazioni sulla storia del sorbetto e la scienza degli stabilizzanti.
- **Lectures Consigliate:** Articoli sulle tecniche per dessert congelati e sul bilanciamento dei sapori nei sorbetti.

## Note per l'Istruttore

- **Preparazione:** Prepara una piccola quantità di sciroppo in anticipo se non c'è tempo per raffreddarlo durante la lezione.
- **Sicurezza:** Ricorda agli studenti di maneggiare con cura lo sciroppo caldo.
- **Adattamenti:** Per studenti con sensibilità ai latticini, suggerire stabilizzanti alternativi adatti ad altri dessert congelati.