

Όλα τα μυστικά για σπιτικό παγωτό με ή χωρίς παγωτομηχανή, από την Αργυρώ μας και το argiro.gr!

Εδώ θα βρείτε όλα τα μυστικά για να φτιάξετε, να σερβίρετε και να απολαύσετε το κλασικό και αξεπέραστο σπιτικό παγωτό με ή χωρίς παγωτομηχανή.

-Όταν φτιάχνουμε παγωτό ταυτόχρονα παγώνουμε μεταλλικό σκεύος – παγωνιέρα στην κατάψυξη, ούτως ώστε όταν βάλουμε μέσα το χτυπημένο μαλακό ακόμα παγωτό, να μη λιώσει σε κρέμα.

-Όσο πιο πολύ αφήσουμε το παγωτό, δηλαδή να μην το καταναλώσουμε αμέσως αλλά καλύτερα την επόμενη μέρα, τόσο πιο ωραία σύσταση θα έχει και ενώνονται καλύτερα οι γεύσεις και τα αρώματα.

-Για να σερβίρετε το παγωτό πιο εύκολα αφήστε το σε για 5΄-10΄ σε θερμοκρασία δωματίου και βουτήξτε το scoop σε ζεστό νερό πριν πάρετε ποσότητα παγωτού.

-Περνώντας τη βάση – κρέμα παγωτού από από λεπτή σήτα, πετυχαίνουμε λεία υφή.

Θέλουμε να φτιάξουμε σπιτικό παγωτό, δεν έχουμε όμως δική μας παγωτομηχανή, για να χτυπήσει και να παγώσει ταυτόχρονα και ομοιόμορφα την κρέμα για το παγωτό.

Αλλά θέλουμε το παγωτό μας να γίνει απαλό και αφράτο σαν και αυτό που βγάζει η παγωτομηχανή.

Μια γεύση ανεξίτηλη που μεγαλώσαμε μαζί της. Η γλύκα της βανίλιας και το άρωμα του κακάο ακόμα είναι χαραγμένα στην γευστική μου μνήμη. Θυμάμαι ακόμα μικροσκοπικά κρυσταλλάκια παγωτού να λιώνουν γλυκά στο στόμα.

Τι κάνουμε;

Κάνουμε αυτό που έκαναν παλιά οι νοικοκυρές κι έφτιαχναν μοναδικό σπιτικό παγωτό χωρίς παγωτομηχανή.

Ακολουθούμε δηλαδή την παλιά μέθοδο.

Κάθε συνταγή (θα βρείτε πολλές ακριβώς στο τέλος του άρθρου) μας δίνει οδηγίες για υλικά και τρόπο παρασκευής πολύ απλό σε γενικές γραμμές.

- Όταν ολοκληρώσουμε τη διαδικασία παρασκευής (σύμφωνα πάντα με την κάθε συνταγή που ακολουθούμε), παγώνουμε την κρεμά του παγωτού στην κατάψυξη ώστε να σφίξει. Να κάνει σώμα, δηλαδή να αρχίσει να σταθεροποιείται.
- Τότε, με ένα μίξερ χειρός χτυπάμε το μισοπαγωμένο παγωτό να αφρατέψει για 3'-4'.
- Ξαναπαγώνουμε το μίγμα στην κατάψυξη μέχρι πάλι να αρχίσει να σταθεροποιείται.
- Η διαδικασία αυτή μπορεί να γίνει και 3 και 4 φορές. Δηλαδή πάγωμα την κατάψυξη, αφράτεμα με μίξερ χειρός και ξανά πάγωμα.

Αυτό πρέπει να το κάνουμε όσες φορές χρειαστεί, βλέποντας και κρίνοντας, κάθε φορά που βγάζουμε το παγωτό από την κατάψυξη, την υφή του.

Σαν αποτέλεσμα όλης αυτής της διαδικασίας, είναι το παγωτό μας να αποκτήσει μια αφράτη και χωρίς κρυστάλλους υφή και να γίνει απαλό και βελούδινο ταυτόχρονα.

Βέβαια οι καταψύξεις των ψυγείων στα σπίτια μας είναι πολύ δυνατές γι' αυτό το παγωτό αν μείνει αρκετές ημέρες σφίγγει.

Αφήστε το να σταθεί για λίγα λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου πριν το σερβίρετε κι απολαύστε το γιατί παγωτό σαν της μαμάς δεν υπάρχει!

<https://www.argiro.gr/2018/06/ola-ta-mystika-gia-pagoto-spitik-o-san-tis-mamas/>