

Fecha: 31-05-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general

Pág.: 126
Cm2: 923,0
VPE: \$ 1.845.962

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: COLUMNAS DE OPINIÓN: Periodista, ingeniero comercial y heladero. Consultor en heladería artesanal, cofundador de la Copa Nacional de Heladería e integrante de la Asociación de Pasteleros de Chile.

■ Chef&Hotel | opinión



Periodista, ingeniero comercial y heladero. Consultor en heladería artesanal, cofundador de la Copa Nacional de Heladería e integrante de la Asociación de Pasteleros de Chile.

Cuando las temperaturas bajan y poco a poco los días se vuelven más grises, los heladeros nos enfrentamos a un dilema recurrente a la hora de armar nuestras vitrinas y pensar en sabores para sorprender a nuestros clientes: ¿cómo mantener el atractivo del helado en una temporada donde el frío parece jugar en contra? La respuesta no es abandonar el producto que nos distingue a cada heladería, marca o concepto, sino adaptarlo.

La clave, entonces, está en formular helados que acompañen al invierno, con una textura más rica, sabores más intensos y una sensación más cálida al paladar. Mientras que en verano buscamos frescura, ligereza y acidez, en invierno el cuerpo agradece la untuosidad y la profundidad.

Aquí es donde entra en juego el porcentaje de materia grasa de cada receta, especialmente la aportada por la crema de leche. Aumentar su proporción en la fórmula no solo mejora la cremosidad, sino que también proporciona una sensación de "calor" en boca,

al recubrir suavemente el paladar y prolongar el sabor.

Lo cierto es que un helado con más grasa no solo es más envolvente en boca, sino que también atenúa la sensación de frío que naturalmente asociamos con el producto, haciendo que resulte más confortable incluso en un día de bajas temperaturas.

Sin embargo, la crema no sólo nos aporta materia grasa, que en Chile oscila entre el 33 y el 35%; también estamos sumando agua, proteína y lactosa a la receta. No debemos olvidar que cada fórmula de helado es un equilibrio y por lo mismo, todo ingrediente tiene una función. En lo personal, recomendaría tener cuidado con la lactosa y su gran capacidad de absorber agua y por ende, "secar el helado".

Por otro lado, también tenemos que pensar en sabores más cálidos y atractivos para esta temporada. El chocolate tiene una intensidad gustativa y un poder reconfortante que lo convierten en un ingrediente ideal para los helados de estación fría. Usar chocolates con

alto contenido de cacao, mezclas con especias (como canela, cardamomo o ají) o incluso chocolates infusionados con café o licores, son un gran aporte a la hora de ofrecer una propuesta heladera con identidad.

Los frutos secos, como nueces, avellanas, almendras y pistachos, son aliados ideales del helado en estos meses más fríos. No solo aportan sabor y aroma, sino también una textura crujiente que da complejidad al producto. Tostados o caramelizados, pueden enriquecer cualquier receta, dándole carácter y un perfil de sabor más cercano a los postres de invierno, como turrónes, budines y tortas secas.

De este modo, ofrecer sabores pensados para la temporada puede renovar el interés de los clientes habituales y atraer a nuevos públicos en una temporada donde el clima, lejos de jugar en contra, puede ser también una gran oportunidad para repensar nuestras recetas y hacer de cada heladería un concepto único y particular por el que valga la pena volver.