

Originaltexter

Lättlästa – exempel

Hur gör man glass?

I glasstillverkningen ingår två huvudmoment:

- Blandning av glassmix
- Frysning och volymökning

I glassmixen ingår alla de olika råvarorna. Man talar i bland om att man "kokar" mixen, men med det menas inte att man kokar den i traditionell mening. Det hela går ut på att man först väger varje råvara efter receptet på den aktuella mixen. Därefter blandar man ihop råvarorna och värmer dem i en pastöriseringsanläggning till + 78°C, vilket är en lagom temperatur för homogenisering.

I homogeniseringsfasen sprutas mixen genom ett munstycke så att fettets finfördelas. På detta sätt blir fettkulorna mindre och jämnstora och glassen får rätt konsistens när man fryser den. Efter homogeniseringen pumpar man tillbaka mixen till pastöriseringsanläggningen där den utsätts för +84°C i 24 sekunder. Efter detta kyler man den successivt ner till +2 - +4°C. Sedan är det dags för lagringen, då den färdiga mixen skall lagras minst 4 timmar vid +2 - +4°C innan den fryses ned ytterligare.

Just frysningen av glassen är en komplicerad process som går ut på att man skall blanda in luft i glassen så att den får en jämn och stabil konsistens, samt delvis kärna ur fettets och omvandla vattnet till is. När temperaturen sänkts till mellan -2 och -3°C startar nedfrysningen. Mellan -4,5 och -5°C har glassen fått en bra konsistens för vidare bearbetning.

Det är mycket viktigt att frysningen går snabbt för att man skall undvika att få en isig konsistens på glassen, vilket kommer sig av för stora iskristaller. Luften som blandas in i glassen gör att volymen under frysningen ökar med 100-130%.

Källa: www.livsmedelssverige.org/livsmedel/mjolk/glasstillv.htm

Så här gör vi glass på Glassbolaget

Först blandar vi ihop alla saker som ska bli glass. Blandningen heter **glass-mix**.

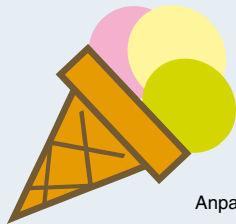
Sedan värmer vi glass-mixen i en speciell apparat. Då försvinner alla bakterier.

När glassmixen blivit riktigt varm, blandar vi den mycket noga. Då blir den slät och fin.

Efter det värmer vi glass-mixen en stund till.

Sedan ställer vi glass-mixen i ett stor frysskåp. Där ska den stå i 6 timmar.

När det har gått 6 timmar, så har glass-mixen frusit till riktig glass.



Anpassning till lättläst:
Karin Rapp