

Pacojet è un sistema brevettato e prodotto dalla ditta Svizzera Pacojet - AG. In parole semplici è un particolare frullatore che permette di ottenere una fine purea alla temperatura di servizio di un normale gelato, partendo da ingredienti opportunamente congelati. Inventato qualche anno fa, per molti chef è diventato un insostituibile componente della cucina: di piccole dimensioni, può essere collocato su un qualsiasi piano di lavoro e richiede una semplice alimentazione a 220 volt. Il concetto è tutto sommato abbastanza semplice, pur nella sua genialità.

Gli ingredienti opportunamente tagliati a pezzetti regolari vengono inseriti in uno speciale contenitore cilindrico in accaio: il bicchiere. Insieme agli ingredienti va aggiunto un liquido che può essere dal semplice brodo a uno sciroppo di zucchero: dipende dalla preparazione.

Il bicchiere riempito per 4/5 viene chiuso con un coperchio e congelato in cella -20 o in abbattitore. Questo garantisce una conservabilità di mesi del prodotto. Al momento dell'utilizzo si monta il bicchiere sotto l'unità Pacojet, che ha una speciale lama molto robusta che lavora ad alta velocità la massa congelata riducendola in purea fine simile a un sorbetto o a un gelato. La lama rotante scende dall'alto e lavora fino alla profondità richiesta, quindi solo il prodotto realmente necessario viene lavorato (o "pacossato", per usare un neologismo creato per l'occasione...)

La profondità di lavorazione va impostata sul semplicissimo pannello di controllo della macchina: da una a 10 porzioni, poi basta premere start e Pacojet fa tutto da solo, arrestandosi a fine processo. Ciò che non viene *pacossato* resta congelato e può essere rimesso in cella, quindi niente sprechi. La lavorazione può durare da 40 secondi per la porzione singola a qualche minuto, secondo la quantità che occorre.

L'attrito delle lame porta il prodotto dai -20°C a circa -12°C: la temperatura di servizio di un normale gelato, e anche la consistenza cambia in una mousse fine e omogenea. Al termine della lavorazione basta estrarre con una spatola il prodotto lavorato e servirlo.

Il campo di applicazione varia tra il dolce e il salato: dalla mousse di salmone al sorbetto di mela...

Oltre all'unità Pacojet vera e propria (un blocco motore grande più o meno come un frullatore) per lavorarci sul serio occorre dotarsi di un set di bicchieri in acciaio con relativo coperchio, in cui si mettono a congelare i mix di ingredienti.

Pacojet è una soluzione molto interessante, perchè consente di ottimizzare i tempi e di ampliare e variare molto l'offerta di dessert, antipasti e spume, realizzandoli in pochi secondi, a richiesta del cliente.

Per saperne di più, visita il sito del produttore http://www.pacojet.com dove puoi trovare anche video dimostrativi del funzionamento della macchina (purtroppo non in italiano).