

come preparare squisiti gelati all'italiana

Per ottenere numerose qualità di gelato è necessario partire da una CREMA BASE che sarà di volta in volta perfezionata a seconda delle qualità o gusti preferiti.

Preparazione della crema base

Ingredienti: latte lt. 1 - zucchero gr. 350 - tuorli d'uovo n. 7 - una buccia di limone.

Mettere in un recipiente assolutamente inodore i tuorli d'uovo. Sbatterli aggiungendo gradatamente lo zucchero, fino a quando non saranno ben montati.

Aggiungere a poco a poco e sempre mescolando il latte tiepido con la buccia di limone. Mettere a fuoco lento per 8/10 minuti mescolando finché gli ingredienti si saranno ben amalgamati.

Con questa CREMA BASE e un po' di fantasia si potranno preparare moltissime qualità di gelati. Ecco alcuni esempi.

Gelato alla vaniglia

Aggiungere al latte un baccello di vaniglia aperto, lasciare in infusione 10 minuti, procedere alla preparazione della crema base. Raffreddare e gelare.

Gelato al cioccolato

Fate sciogliere gr. 200 di cioccolato fondevole in un bicchiere d'acqua a fuoco lento, unire al miscuglio: tuorli, zucchero e mescolando bene, aggiungere il latte.

OPPURE

versare la crema base nella gelatiera e a metà lavorazione, quando il gelato è già consistente e senza fermare l'apparecchio, aggiungere gr. 200 di cioccolato fondevole grattugiato o tritato in piccoli pezzi.

Un bicchierino di ottimo rhum renderà più forte il gelato.

Gelato al torroncino

Preparare la crema base e versarla nella gelatiera, quando sarà consistente, senza fermare l'apparecchio, aggiungere gr. 200 di torrone tritato finemente.

Gelato alla nocciola

Procedere alla preparazione della crema base aggiungendo, durante la preparazione del miscuglio, zucchero, tuorli, gr. 200 di nocciole finemente tritate, versare quindi il latte gradatamente, sempre mescolando, lasciare a fuoco lento 8/10 minuti.

Gelato alla crema

Ingredienti: latte lt. 1 - zucchero gr. 400 - panna gr. 120 - neutro stabilizzante gr. 5 - tuorli d'uovo n. 7.

Preparare un infuso composto da una tazza di caffè ristretto, cannella, vaniglia e una buccia di limone.

Mescolare lo stabilizzante allo zucchero e la panna al latte, versare lo zucchero

nel latte e mettere a fuoco lento (60°), cuocere 12/15 minuti mescolando bene, aggiungere l'infuso.

... GELATI ALLA FRUTTA ...

Ingredienti: succo di 2 limoni - gr. 500 di polpa di frutta fresca (banane, albicocche, ananas, ciliege, fragole, lamponi, ecc.) - 1/4 di acqua - gr. 300 di zucchero - 1 baccello di vaniglia.

Preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero nell'acqua tiepida, aggiungere la vaniglia e mescolare bene con un cucchiaino di legno finché lo zucchero non sarà ben disciolto. Lavate, mondate, asciugate la frutta, passatela al passavergine o al setaccio o al frullatore, unitevi il succo dei limoni, aggiungere lo sciroppo freddo e versare il composto nella gelatiera.

Sorbetto al tè

Ingredienti: litri 1 di tè molto forte - zucchero gr. 300 - una buccia di limone - un bicchierino di rhum.

Preparare il tè profumandolo con il limone e sciogliendovi lo zucchero finché è caldo, aggiungervi il rhum e versare nella gelatiera.

Granita al caffè

Ingredienti: 250 gr. di caffè - litri 1 di acqua - 350 gr. di zucchero.

Mettere in un recipiente perfettamente pulito, l'acqua e fare il caffè (all'antica),

lasciando alzare il bollore 3 volte. Togliere dal fuoco, sciogliervi bene lo zucchero e lasciar depositare il fondo. Versare nella gelatiera e gelare fino a quando il composto non abbia assunto la caratteristica della granatina e cioè come un gelato molto sciolto.

Pacciugo alla ligure

Mettere in una coppa un cucchiaino di gelato alla vaniglia, un cucchiaino di gelato di altro gusto a piacere, un cucchiaino di amarene sotto spirito, un cucchiaino di panna montata. Ripetete gli strati e finite con panna montata.

Coppa Jack

Uno strato di macedonia di frutta, uno strato di gelato alla vaniglia, guarnite con panna montata e pezzettini di arancia o altro frutto.

Coppa agli amaretti

Uno strato di gelato alla vaniglia, uno strato di amaretti sbriciolati, uno strato di gelato alla cioccolata. Ripetere gli strati e guarnire con panna montata.

Coppa Melba

Uno strato di gelato alla vaniglia, 2 mezze pesche sciroppate (macerate nel marschiano) due cucchiaini di lamponi passati e zuccherati, uno strato di mandorle tostate e sbriciolate.

... COME RENDERE PIÙ RICCHI E GUSTOSI I VOSTRI GELATI ...

Durante la lavorazione nella gelatiera... aggiungere: pezzi di frutta, pezzi di biscotti, grani di caffè, canditi, ecc., oppure liquori (un bicchierino) come: Marsala, Whisky, Cognac, Grand Marnier, Aurum, Rhum, ecc.

... Nella preparazione delle coppe... Panna montata, caffè polverizzato, amarene ecc. Disporre sulla coppa un biscotto o Wafers a sigaretta, farcito ecc. - Per rendere il gelato più unito e compatto: aggiungere, se possibile, gr. 3/5 di prodotto neutro stabilizzante (o addensante) ogni litro di crema (unire il prodotto in polvere allo zucchero).