

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di mandorle

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 50 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Il gelato di mandorle è un modo fresco e gratificante sotto il sole per utilizzare questa materia prima, così importante e diffusa nella pasticceria italiana.

Corposo e inconfondibile il sapore della mandorla rende questo gelato davvero unico, indifferente ad altri abbinamenti e superbamente profumato!

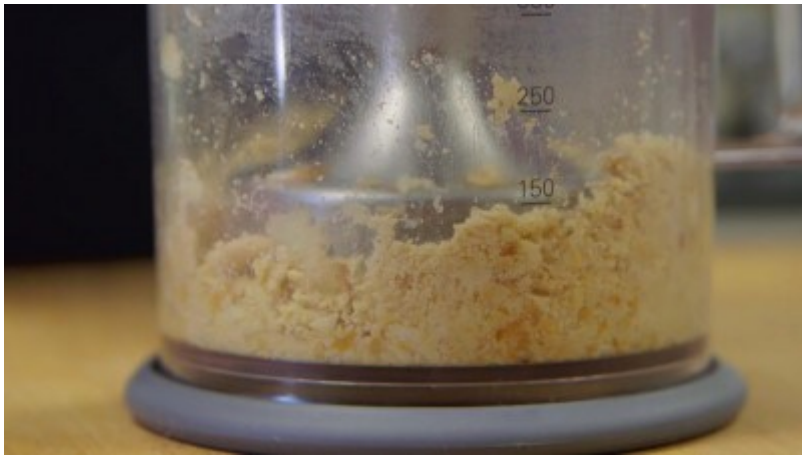
INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml
PANNA FRESCA 160 ml
TUORLO D'UOVO 1
LATTE IN POLVERE 20 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
ZUCCHERO 90 gr
DESTROSIO 30 gr
MANDORLE IN SCAGLIE 100 gr

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa tostate le mandorle in padella per qualche minuto, tritatele finemente. Se

ottenete una pasta non vi preoccupate, va benissimo!



- 2 Riunite in un pentolino il latte, la panna fresca, il destrosio, il latte in polvere (sostituibile con pari quantità di panna) e 60 g di zucchero semolato; mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti. Accendete il fuoco e portate il tutto quasi a bollore.







- 3** Nel frattempo sbattete in una ciotola il tuorlo d'uovo con lo zucchero semolato rimasto, mescolate con una frusta ed unitelo al composto di panna e latte sul fuoco.





4 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.

Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite la crema in una ciotola per bloccarne la cottura.





5 Incorporate le mandorle e la farina di carrube alla crema.

Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione.

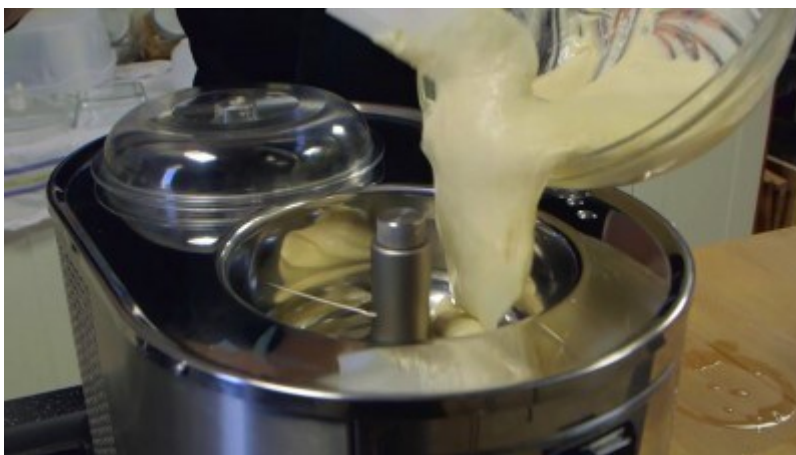




- 6 Mettere la crema ottenuta in un bagno di ghiaccio per portarla velocemente a temperatura ambiente.



- 7 Una volta ben freddo, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 40 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).





- 8 Una volta ben mantecato trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in freezer coperto con pellicola per almeno un'ora.





9 Il gelato è pronto per essere porzionato e servito in tavola.

