

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: *+ 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*



Il gelato al caffè è un gelato dal gusto deciso e inconfondibile, classico e intramontabile. Per aggiungere una nota golosa, si può guarnire la coppa con chicchi di caffè tostati ricoperti di cioccolato.

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml  
PANNA 160 ml  
TUORLO D'UOVO 75 gr  
ZUCCHERO 90 gr  
DESTROSI 30 gr  
LATTE IN POLVERE 20 gr  
FARINA DI CARRUBE 5 gr  
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tè  
CAFFÈ di moka - 100 ml

### PREPARAZIONE

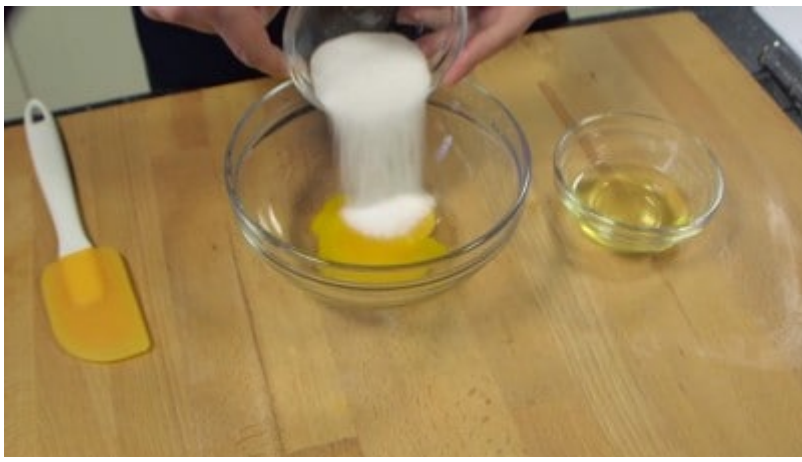
**1** Riunite in un pentolino il latte, la panna, 60 g di zucchero, il latte in polvere ed il destrosio.

Mescolate, accendete il fuoco e portate il tutto quasi a bollire.





**2** Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola il tuorlo con lo zucchero rimasto.



- 3 Versate il tuorlo montato con lo zucchero nel composto di latte quasi a bollore e mescolate.

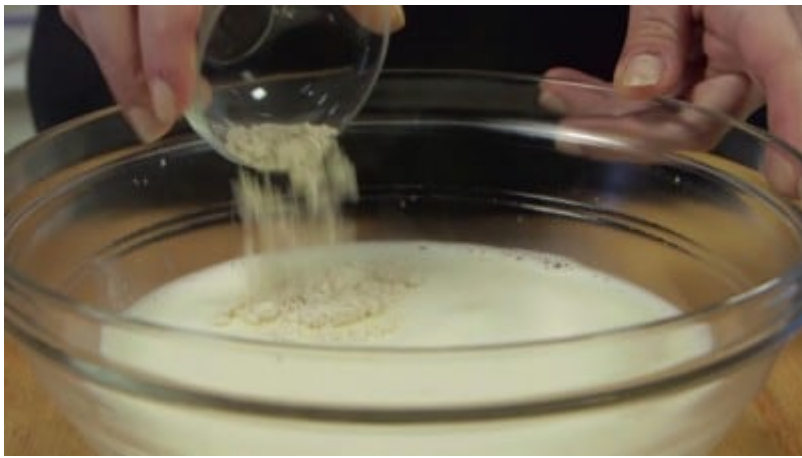


- 4 Portate la crema ad 85°C, quindi trasferitela immediatamente in una ciotola fredda per bloccarne la cottura.





**5** Aggiungete alla crema di base la farina di semi di carrube ed il caffè di moka al quale avrete aggiunto del caffè solubile per intensificarne il gusto.







**6** Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione. Trasferite la ciotola con il composto in un bagno di ghiaccio per portarlo a temperatura ambiente.



**7** A questo punto trasferite il composto nella gelatiera e fate mantecare per circa 40 minuti o fino a che il gelato abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 8 Una volta ben mantecato trasferite il gelato in un contenitore, copritelo con della pellicola e riponetelo in freezer per almeno un'ora prima di porzionarlo e servirlo in tavola.



