

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta del gelato al cioccolato

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 cioccolato è come uno dei colori di base. Potrebbe esistere il gelato senza il gusto cioccolato? Avete mai visto una gelateria senza questo gusto? No, anzi in mille sfumature differenti! Gelato e cioccolato un binomio indissolubile!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA 50 ml
TUORLO D'UOVO 75 gr
ZUCCHERO 125 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE sostituibile con pari quantità di panna - 25 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
CACAO AMARO 50 gr
DESTROSIO 2 cucchiaini da tavola
ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè
ACQUA 70 gr

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, il latte in polvere (o panna fresca) e l'estratto di vaniglia e scaldate il tutto.



- 2 Mentre il composto di latte si scalda, montate in una ciotola i tuorli con lo zucchero ed il destrosio utilizzando delle fruste elettriche.



3 Versate il latte caldo nella montata di tuorli a filo e mescolando con una frusta.



4 Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.



5 Togliete la pentola dal fuoco e trasferite immediatamente la crema in una ciotola ben fredda. Aggiungete la farina di semi di carrube e mescolate.



- 6** In un pentolino riunite il cacao amaro, l'acqua ed il destrosio e fate sciogliere il tutto a fuoco basso.





- 7 Non appena il cacao si sarà ben sciolto, utilizzate questo composto per aromatizzare la crema preparata in precedenza. Mescolate molto bene fino a che i due composti non siano completamente amalgamati.



- 8** Trasferite la base al cioccolato in freezer così da portarla velocemente a temperatura ambiente.



- 9** Trasferite il composto nella gelatiera e mantecate per circa 50 minuti o fino al raggiungimento della consistenza corretta.



- 10** Trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in frigorifero per almeno un'ora coperto dalla pellicola trasparente.





11 Il gelato è pronto per essere porzionato e servito con accompagnamento di biscottini e cialde.

