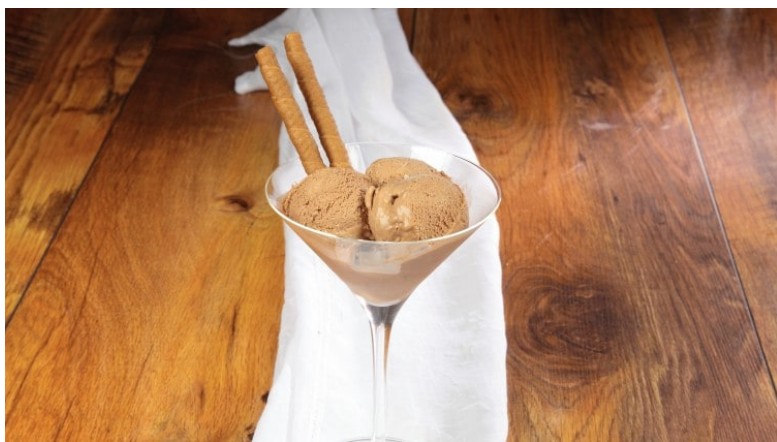


DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il gelato al cioccolato si può definire il re dei gusti artigianali, intramontabile scelta di chi vuole un gelato classico e delizioso! Ma si presta bene anche ad abbinamenti sperimentali, magari con gusti particolari come marmellata o frutto della passione. Il gelato al cioccolato è sempre una certezza, come base e come abbinamento!

### INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml  
PANNA fresca - 50 ml  
TUORLO D'UOVO 75 gr  
ZUCCHERO 150 gr  
DESTROSIO 25 gr  
LATTE IN POLVERE 25 gr  
FARINA DI CARRUBE 2 gr  
VANIGLIA in polvere - ½ cucchiaini da tè  
CACAO AMARO 50 gr  
ACQUA 70 gr  
GLUCOSIO 2 cucchiaini da tavola

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco e fate riscaldare il latte, il latte in polvere, i semi di mezzo baccello di vaniglia e una bacca intera.



- 2 Mentre il latte si sta scaldando, riunite i tuorli d'uovo, il destrosio e lo zucchero semolato

in una ciotola e amalgamate questi ingredienti con le fruste elettriche.

Trasferite il composto di uova in una ciotola capiente, aggiungete il latte caldo togliendo la bacca intera e mescolate il tutto.







- 3** A questo punto, rimettete sul fuoco e portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



- 4** Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una

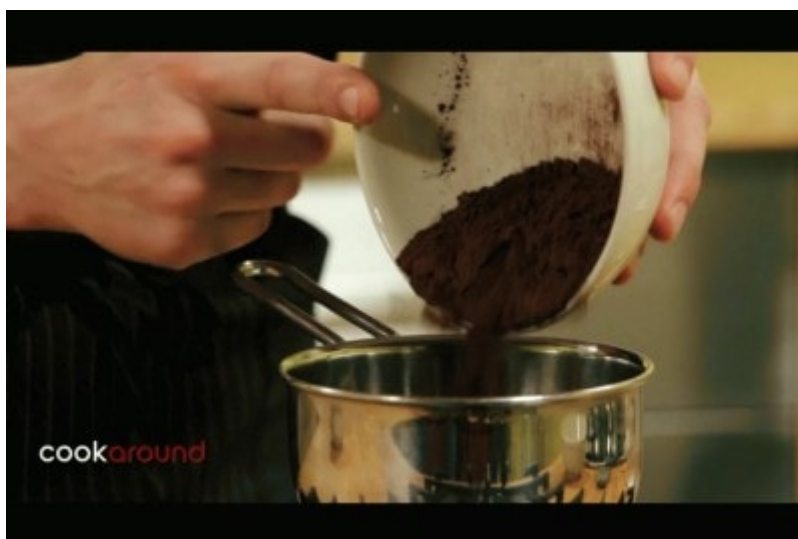
ciotola per bloccarne la cottura.



- 5 Aggiungete la panna e la farina di semi di carrube, mescolate con una frusta per rendere il composto omogeneo e mettete da parte.



- 6 Preparate il cioccolato: prendete un pentolino e mettetelo sul fuoco, versateci l'acqua, il glucosio e il cacao in polvere. Iniziate a girare fino a che non si sciolgono gli ingredienti.



- 7 Quando il cioccolato è pronto, versatelo nel composto precedentemente preparato e amalgamate bene con una frusta a mano.



- 8 Mettete da parte la crema per farla freddare oppure, per velocizzare, riponetela nel congelatore.

Una volta ben freddo, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



- 9 Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

## NOTE

Da quando il crudele conquistatore Hernán Cortés fu accolto dall'Imperatore Montezuma come un dio nelle terre incontaminate dell'odierna America Latina, la diffusione del cioccolato non si è più arrestata, rendendolo uno degli ingredienti più desiderati e diffusi fino ad oggi. Inizialmente



consumato con peperoncino alla maniera indios, gli europei ne mitigarono il sapore amaro con lo zucchero e la vaniglia. Prodotto di nicchia per buona parte della storia, il cioccolato è stato un bene di lusso per l'alta società fino all'epoca moderna del primo dopoguerra, quando la lavorazione industriale ne ha permesso la diffusione a tutti i ceti sociali reinventando gli usi del cioccolato nell'ambito della pasticceria.