

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al fondente

LUOGO: Europa / Italia

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



Il gelato al fondente è il perfetto equilibrio tra cioccolato e desiderio. Che cosa significa? Significa che, a differenza di un tradizionale gusto cioccolato, quello fondente risponde al desiderio di un sapore ancora più corposo, ricco e... cioccolato! Un gusto per chi non ama le mezze misure ma sa bene cosa vuole mettere nella coppetta!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml

PANNA fresca - 160 ml

TUORLO D'UOVO 1

LATTE IN POLVERE 20 gr

FARINA DI CARRUBE 2 gr

ZUCCHERO 90 gr

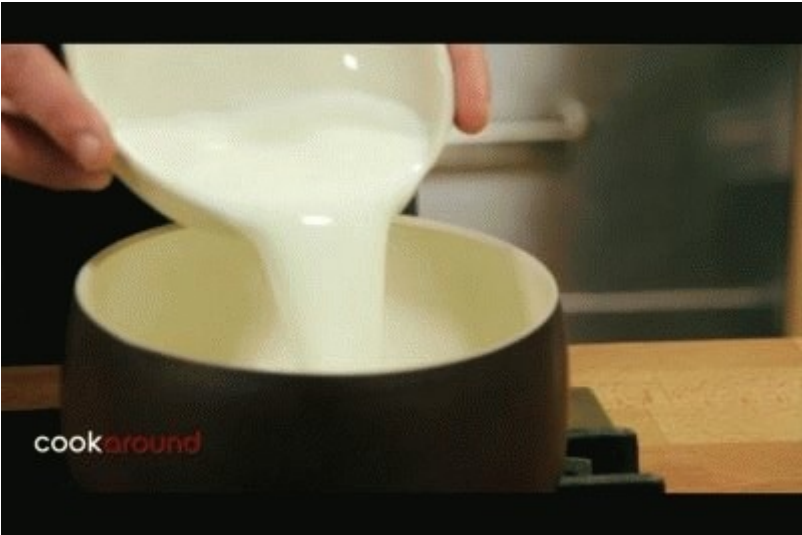
DESTROSIO 30 gr

CIOCCOLATO FONDENTE fuso - 100 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco con 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.





- 2** Riunite 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.





3 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 Sciogliete il cioccolato fondente nel microonde oppure a bagno-maria.



- 6 Incorporate la farina di semi di carrube al composto di latte e amalgamate. Aggiungete, a questo punto, il cioccolato fondente fuso e mescolate con una frusta a mano.



- 7 Con un mixer frullate il tutto per eliminare gli eventuali grumi.

Riponete la ciotola in congelatore per far freddare la base del gelato al fondente.

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, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.