

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al gianduja

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*



Ennesima prova d'amore tra cacao e nocciole, il gelato al gianduja ha la golosità tipica dello squisito cioccolatino piemontese, che si vanta di essere il primo cioccolatino incartato! Primati a parte, questo delizioso e nutriente gusto è sicuramente a pieno diritto un classico della gelateria. Il sapore della frutta secca può anche essere richiamato da una guarnizione a base di granella, o di nocciole intere.

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

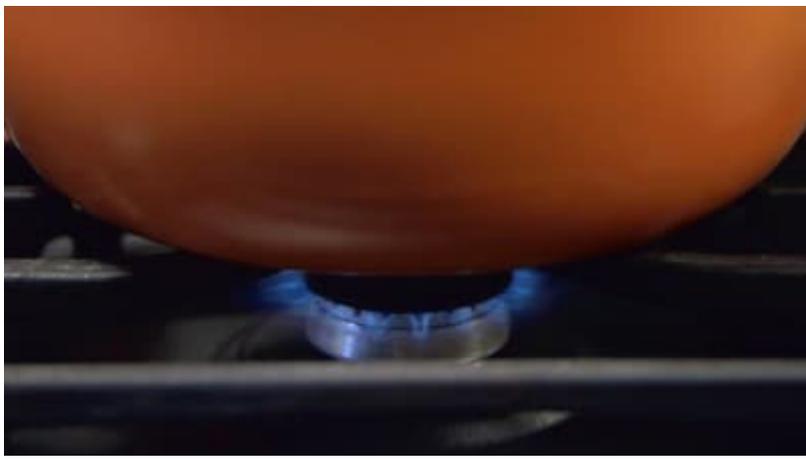
CIOCCOLATO GIANDUJA 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA ½ cucchiaini da tè

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, il latte in polvere e l'estratto di vaniglia e portare tutto quasi a bollore.

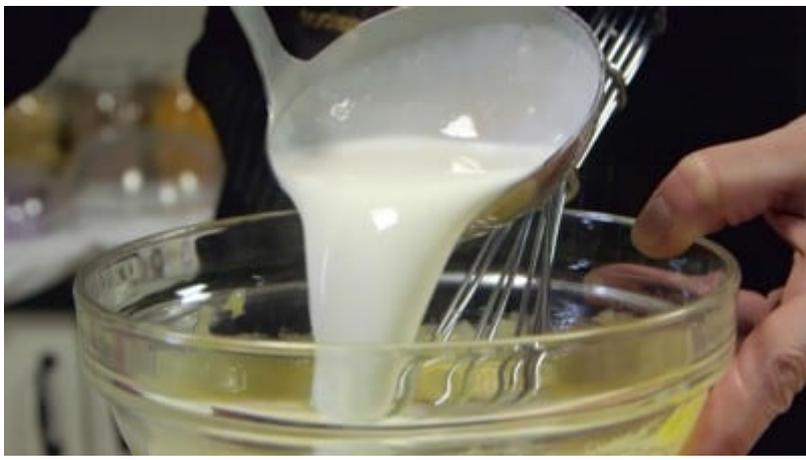




2 Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola i tuorli con lo zucchero.



3 Stemperate la montata di tuorli con un po' di latte ben caldo. Poi rimettere il tutto nel pentolino sul fuoco.



- 4 Portate il composto a 85°C mescolando continuamente. Raggiunta la temperatura, trasferite il composto in una ciotola fredda.





5 Aggiungere la panna e la farina di semi di carrube alla crema appena realizzata.



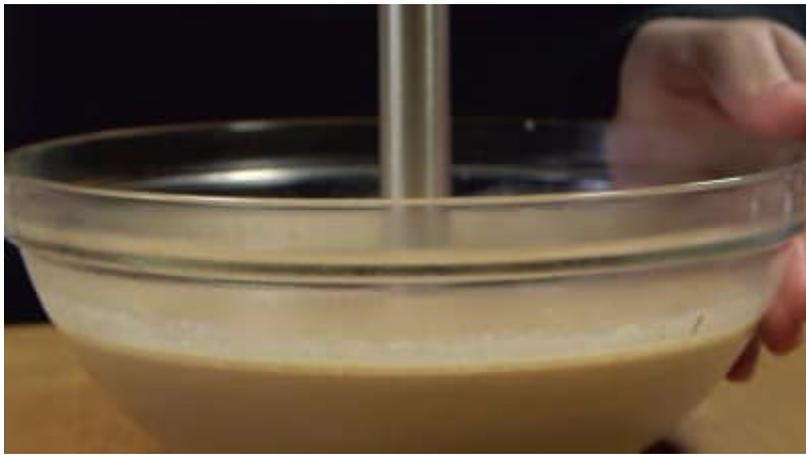
6 Sciogliete il cioccolato gianduia insieme al destrosio in un pentolino.



- 7 Unite il cioccolato fuso alla crema nella ciotola e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 8 Emulsionate il composto con un frullatore ad immersione. Successivamente trasferite la ciotola in una bagno di ghiaccio per potare la crema a temperatura ambiente.



- 9 Trasferite la crema per gelato ormai a temperatura ambiente nel cestello della gelatiera e mantecate per circa 40 minuti o fino a che il gelato non si sia formato.



10 Quando il gelato ha raggiunto la densità desiderata, trasferirlo in un contenitore e porlo in freezer per almeno un'ora prima di servirlo in coppette individuali.



