

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla crema

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4
PANNA 250 ml
LATTE INTERO 500 ml
ZUCCHERO 150 gr
DESTROSIO 40 gr
VANIGLIA 1 bacca

Il gelato alla crema è il gusto base per ogni sperimentazione: gli abbinamenti possibili e golosi sono davvero tanti e le decorazioni hanno una marcia in più su questo gusto chiaro e delicato, che non manca di essere apprezzato da grandi e piccoli!

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco e fate scaldare il latte.



- 2 Una volta caldo, trasferite in una ciotola, incorporate i semi di un baccello di vaniglia e coprite con della pellicola. Mettete da parte per circa un quarto d'ora affinché prenda sapore.





- 3 Nel frattempo, montate con delle fruste elettriche i tuorli d'uovo con lo zucchero e il destrosio.





- 4 Trascorso il tempo di riposo del latte, prendetelo ed incorporateci il composto di uova. Versate la base del gelato in un pentolino e mettete sul fuoco.



- 5 Portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



- 6 Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una ciotola per bloccarne la cottura e mettetelo nel congelatore a far freddare.



- 7 Una volta ben freddo, incorporate la panna e amalgamate bene aiutandovi con una frusta a mano.



- 8 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.