

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla crema

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 20 MINUTI PER MANTECARE*



INGREDIENTI

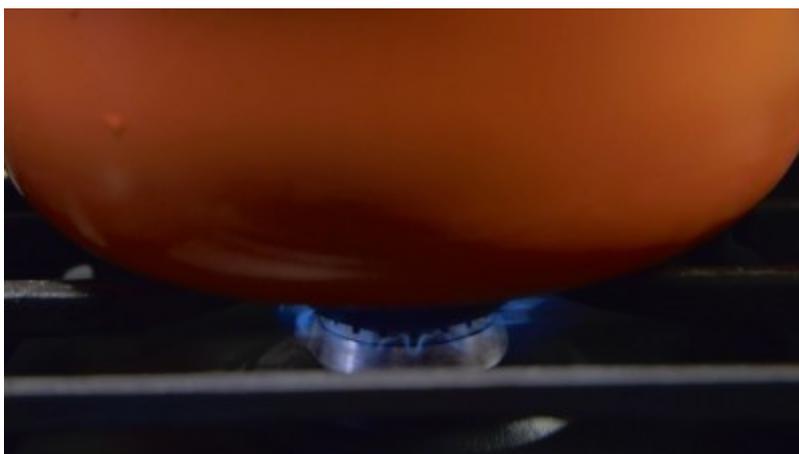
TUORLO D'UOVO 4
PANNA FRESCA 250 ml
LATTE INTERO 500 ml
ZUCCHERO 150 gr
DESTROSIO 40 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
VANIGLIA 1 bacca

Il gelato alla crema occupa sicuramente uno dei primi posti della classifica dei gusti classici. Ottimo accompagnato a praticamente qualunque gusto, dolce e vellutato, insomma, immancabile! E', forse, il gusto del "primo gelato" di praticamente tutti i bambini...

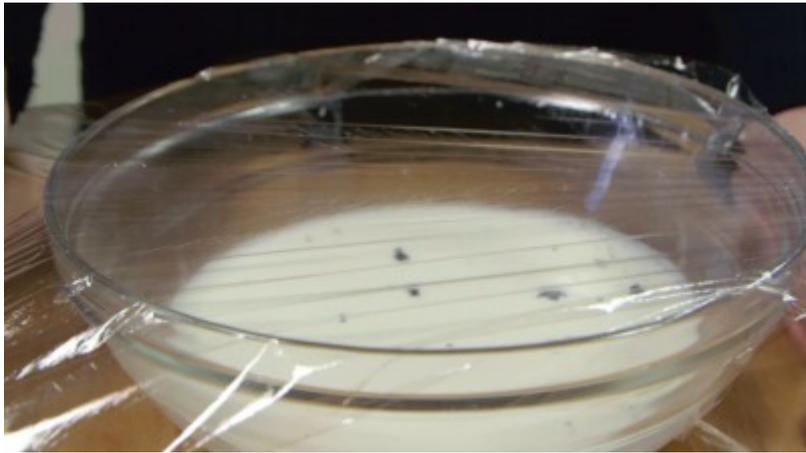
PREPARAZIONE

1 Portate il latte ad ebollizione quindi ritiratelo dal fuoco.

Prendete un baccello di vaniglia e raschiate i semi di vaniglia al suo interno aiutandovi con un coltellino.



2 Unite la vaniglia al latte bollente, coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciatelo in infusione per circa 15 minuti.



3 In un'altra ciotola, sbattete i tuorli con il destrosio e lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

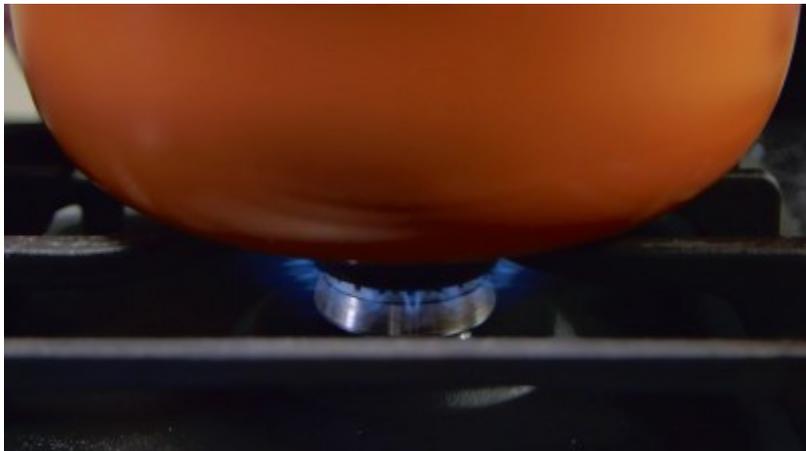




4 Rimuovete la bacca di vaniglia dal latte e versatevi la montata di tuorli.



- 5 Rimettete il composto sul fuoco a calore moderato e portatelo a 85°C mescolando continuamente.





- 6 Trasferite la crema ottenuta in una ciotola fredda, aggiungete la panna e la farina di semi di carrube.





- 7** Emulsionate la crema con un frullatore ad immersione, quindi trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio per portare la crema a temperatura ambiente.



- 8** Trasferite il composto ottenuto nella gelatiera e lasciate mantecare per circa 50 minuti o fino a che il gelato abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 9 Trasferite il gelato ben mantecato in una ciotola, coprite con della pellicola trasparente e riponete in freezer per almeno un'ora prima di servirlo in coppette individuali.



