

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato di crema

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

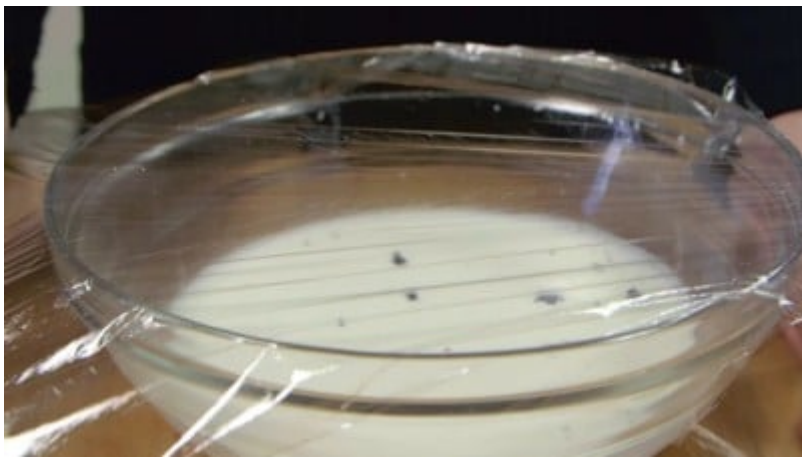
1 Portate il latte ad ebollizione quindi ritiratelo dal fuoco.

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

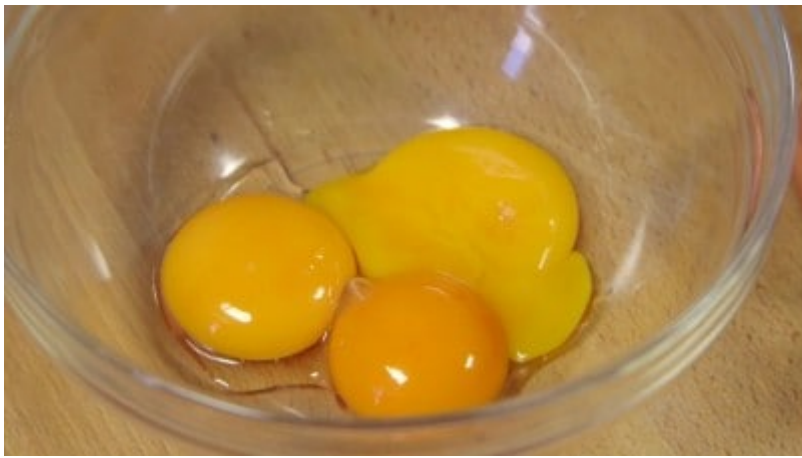


2 Unite la vaniglia al latte bollente, coprite la ciotola con della pellicola trasparente e lasciatelo in infusione per circa 15 minuti.





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

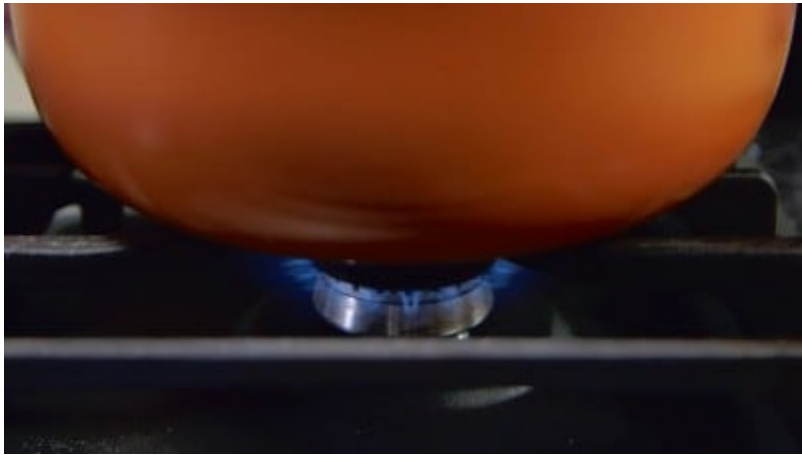




4 Rimuovete la bacca di vaniglia dal latte e versatevi la montata di tuorli.



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.

