

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Gelato gusto caffè

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *+ 40 MINUTI DI MANTECATURA + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO*

---



### 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

CAFFÈ della moka - 100 ml

CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tè

Il gelato al caffè è un gusto carico e deciso, perfetto per chi vuole spezzare la giornata estiva con una pausa caffè in versione cremosa e fresca!

Perfezionato da una decorazione tematica, invita a rilassarsi e dimenticare per un attimo il sole implacabile per ricaricarsi con gusto!

# 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 Aggiungete alla crema appena realizzata la farina di semi di carrube e mescolate con una frusta per rendere il composto omogeneo.



- 6 Preparare il caffè della moka, stemperatevi il caffè solubile ed incorporatelo al composto di latte e panna.



- 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 caffè.

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.

### NOTE

Il gelato al caffè, per la particolarità del suo gusto corposo e deciso, richiede una certa valutazione degli abbinamenti. Non si sposa affatto con i gusti fruttati dalla nota acidula, come la mela verde o l'ananas, ma si apprezza e diventa una ottima base per gusti delicati che ne vengono risaltati, come cocco, creme, cioccolato bianco. Perfetto anche l'abbinamento con il fondente o il cioccolato amaro come decorazione.