

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato lime e zenzero

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*



Stupite gli ospiti proponendo un gelato lime e zenzero! Molto fresco e speziato questo gelato saprà stuzzicare le papille gustative di chi lo assaggia, grazie all'intenso profumo del lime e alle note pungenti dello zenzero. Di certo risulta perfetto per chi vuole concludere una cena estiva, magari a base di pesce nel modo migliore, perché questi due ingredienti puliscono in maniera meravigliosa il palato. Provate a realizzare questo dessert e vedrete che buono! E se amate questo

tipo di proposte, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [sorbetto all'arancia!](#)

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSI 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari

quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

PER IL GUSTO

ZENZERO 5 cm

ACQUA 100 ml

ZUCCHERO 100 gr

SUCCO DI LIME 60 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).



2 Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

Togliete la base al latte dal fuoco, trasferite il composto in una ciotola fredda a bagnomaria in acqua e ghiaccio ed unitevi la panna e la farina di semi di carrube.



3 Frullate il composto con un frullatore ad immersione e riponetelo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

Nel frattempo preparate uno sciroppo con 100 ml d'acqua e 100 g di zucchero scaldandolo sul fuoco.

Quando lo sciroppo sarà pronto, unite lo zenzero tagliato a pezzettini.

Spremete i limes, raccogliete il succo in una padella e fatevi sciogliere due cucchiai di zucchero per regolarne l'acidità (assaggiate per verificare che il quantitativo di zucchero sia sufficiente).



4 Unite al succo di lime anche un cucchiaino di sciroppo d'infusione dello zenzero.

Trascorso il tempo di riposo della base, aromatizzatela con il succo dei limes regolato con lo zucchero e lo sciroppo e lo zenzero scolato dallo sciroppo d'infusione.





- 5** Assaggiate la base ed aggiungete altro sciroppo di infusione dello zenzero qualora il sapore dello zenzero fosse troppo leggero.

Trasferite la base del gelato ai frutti di bosco nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



- 6** Lasciate mantecare il gelato fino ad ottenere una consistenza piuttosto compatta, ci vorranno circa 40 minuti (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).

Una volta ben mantecato, potrete servire il gelato immediatamente oppure potrete conservarlo in freezer in un contenitore di plastica.

NOTE

Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato.