

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato pralinato alle noci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

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



Il gelato pralinato alle noci è nutriente ed energetico, con una stuzzicante consistenza croccante e una dolcezza inconfondibile. I gherigli caramellati possono essere usati come guarnizione, sia interi che tritati.

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSIO 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari

peso di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

## PER IL PRATICATO ALLE NOCI

GHERIGLI DI NOCI 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

ACQUA 12 gr

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate innanzitutto il pralinato: riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si scioglia nell'acqua senza mai mescolare.



- 2 Attendete che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungete i gherigli di noci.



- 3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.



- 4 Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.

Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e trasferitelo nel tritatutto.



- 5 Azionate il tritatutto e attendete che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto.



- 6 Preparate la base per il gelato: riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).





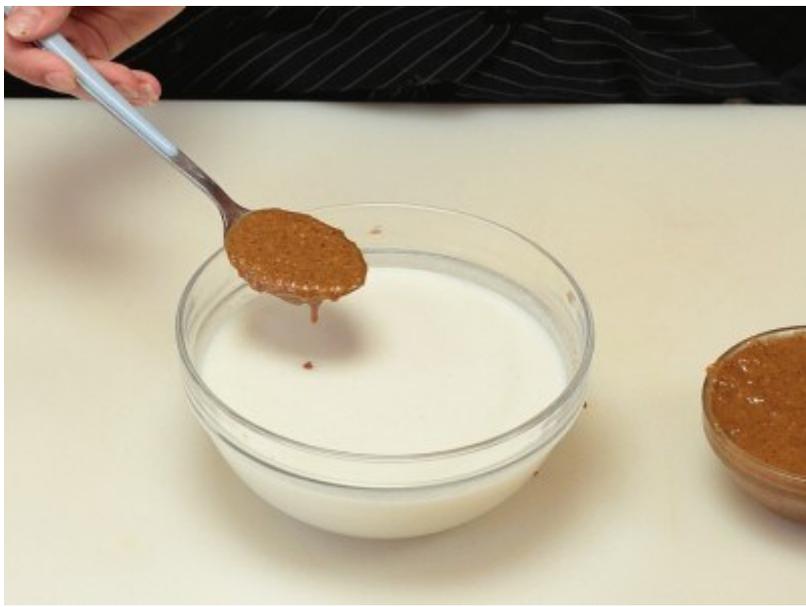
**7** Scaldate il latte fino a raggiungere 85°C.

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.



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

Trascorso questo tempo, unite alla base per gelato il pralinato alle noci.



**9** Trasferite la base del gelato alle noci nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



**10** 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.