

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato alla crema

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Il gelato alla crema è un dolce classico della gelateria italiana, apprezzato per la sua consistenza vellutata e il gusto delicato. Preparare il gelato alla crema in casa con la gelatiera è semplice e ti permette di ottenere un gelato cremoso e delizioso, ideale per rinfrescare le giornate estive o concludere un pasto in dolcezza.

Per cucinare in casa il gelato alla crema servono pochi ingredienti di alta qualità, come latte, panna, zucchero e tuorli d'uovo. *Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare un gelato alla crema perfetto, che saprà deliziare tutta la famiglia con il suo sapore autentico e la sua cremosità inconfondibile.*

INGREDIENTI PER CUCINARE IL GELATO

ALLA CREMA

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO 100 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

PANNA FRESCA 250 gr

LATTE INTERO 250 gr

COME FARE IL GELATO ALLA CREMA FATTO IN CASA

- 1** Metti i tuorli delle uova in una ciotola capiente, aggiungi lo zucchero e mescola molto bene con una frusta a mano, devi ottenere una crema priva di grumi e colorata in modo omogeneo.





- 2** Posiziona una pentola sul fornello, versaci il latte e insaporiscilo con l'estratto di vaniglia. Scalda a fuoco molto basso fino a che il liquido non sfiora il bollore.



- 3** Versa anche la crema di uova nella pentola e cuoci fino ad una temperatura di 85°C (se hai un termometro) oppure fino a che non appaiono le prime bolle. Fai raffreddare la crema a temperatura ambiente, chiudila con della pellicola da cucina, infine riponi in frigo per 2 ore.



- 4 Trascorse le due ore di raffreddamento, estrai la ciotola con la crema fredda e aggiungi la panna, anch'essa fredda di frigo. Mescola di nuovo.





- 5** Versa il composto nella gelatiera, chiudi e aziona la macchina seguendo le istruzioni. Il tuo gelato alla crema è pronto per essere gustato subito.



COME CONSERVARE IL GELATO ALLA CREMA

Per conservare il gelato alla crema fatto in casa, è importante seguire alcuni semplici passaggi per mantenere la sua consistenza cremosa e il sapore fresco. Dopo aver preparato il gelato, trasferiscilo immediatamente in un contenitore ermetico. Questo aiuterà a prevenire la formazione di cristalli di ghiaccio e a mantenere il gelato fresco più a lungo.

È consigliabile utilizzare contenitori di plastica o vetro adatti al congelamento. Prima di chiudere il coperchio, copri la superficie del gelato con un foglio di pellicola trasparente.

Conserva il gelato nel congelatore a una temperatura costante di -18°C o inferiore. Per ottenere i migliori risultati, cerca di consumare il gelato entro 1-2 settimane. Prima di servire il gelato, lascialo riposare a temperatura ambiente per circa 5-10 minuti. Questo renderà più facile servirlo e migliorerà la sua consistenza.

Seguendo questi consigli, il tuo gelato alla crema fatto in casa manterrà il suo sapore delizioso e la sua consistenza cremosa per diversi giorni.