

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Mochi Gelato fatto in casa: la ricetta originale al vapore

LUOGO: [Asia](#) / [Giappone](#)

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO IN FREEZER



Hai mai sognato di ricreare in cucina quei piccoli bocconcini freschi ed elastici che trovi nei migliori ristoranti orientali? Se la risposta è sì, sei nel posto giusto. Oggi ti svelerò come preparare il **mochi gelato fatto in casa con la ricetta originale**, un dessert che unisce la millenaria tradizione nipponica alla golosità rinfrescante del gelato.

A differenza delle versioni veloci che trovi spesso online, questa preparazione punta sulla **cottura al vapore** e su una **lavorazione manuale energica**.

Questi sono i passaggi fondamentali per ottenere quella **consistenza gommosa e irresistibile** (il famoso effetto "mochi-mochi") che rende unico questo dolce.

Se ami i sapori del Sol Levante, probabilmente conosci già i classici [Mochi](#) tradizionali o i soffici [Dorayaki](#) tanto amati dai bambini. Ma il mochi gelato è la sfida definitiva per chi vuole stupire gli ospiti con un **fine pasto scenografico**, colorato e soprattutto fatto interamente con le proprie mani.

Puoi divertirti a creare un intero menù a tema partendo da un fresco [Sashimi](#) o dei saporiti [Gunkan](#), magari accompagnandoli con il classico [Pollo alle mandorle](#) o i morbidissimi [Baozi](#) cotti al vapore. Ma ricorda: il vero protagonista della serata sarà il tuo mochi gelato.

Non farti spaventare dalla **difficoltà tecnica**: seguendo i miei consigli sulla temperatura del gelato e sull'uso dell'amido, riuscirai a ottenere un risultato perfetto già al primo tentativo. Mettiti i guanti, scalda la vaporiera e scopri come trasformare pochi semplici ingredienti in un **piccolo capolavoro di pasticceria giapponese**.

INGREDIENTI PER LA RICETTA

ORIGINALE DEI MOCHI GELATO

GELATO AL MANGO o del gusto che preferisci - 300 gr

FARINA DI RISO GLUTINOSO 120 gr

AMIDO DI MAIS + quello che serve per lo spolvero del piano di lavoro e delle mani - 30 gr

ZUCCHERO 30 gr

LATTE 170 gr

COLORANTE ALIMENTARE facoltativo -

BURRO 15 gr

COME PREPARARE I MOCHI GELATO: IL PROCEDIMENTO

- 1 Inizia preparando le **palline di gelato** con largo anticipo: è un passaggio fondamentale. Per evitare che il ripieno si sciolga durante l'assemblaggio, devi prepararle **il giorno prima** o

almeno **5-6 ore prima** della lavorazione.

Usa un **porzionatore per gelato** o due cucchiari per modellare le palline. Adagiale su un vassoio rivestito di **carta forno** e riponile immediatamente in **freezer** finché non saranno perfettamente congelate e solide.



- 2** Per preparare la **base dei mochi**, versa in una ciotola la **farina di riso glutinoso**, l'**amido di mais** e lo **zucchero**. Mescola accuratamente le polveri con una **frusta a mano** per uniformare il composto ed eliminare eventuali grumi.



3 Aggiungi poche gocce di colorante alimentare nel latte, mescolando bene. Se preferisci

dei mochi al naturale, puoi saltare questo passaggio e utilizzare il latte semplice.

Versa il liquido nella ciotola con le polveri e continua a lavorare con la frusta fino a ottenere una **crema fluida e liscia**, assicurandoti che non ci siano grumi residui.

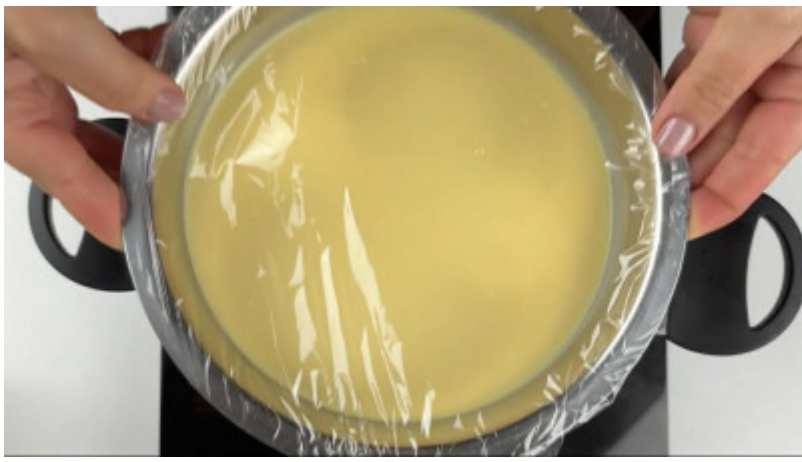




- 4 Trasferisci il composto in una **ciotola adatta alla cottura al vapore**. Copri bene con la **pellicola trasparente** e pratica dei piccoli fori in superficie per permettere una corretta circolazione del vapore.

Sistema il contenitore in una pentola con l'acqua già in ebollizione, chiudi con il **coperchio** e lascia cuocere per **25 minuti** senza interruzioni.





5 Una volta trascorsi i **25 minuti**, il **composto risulterà solidificato**. Aggiungi subito il **burro** e inizia a incorporarlo utilizzando un **mestolo di legno**.

Quando il grasso sarà parzialmente assorbito, prosegui **lavorando l'impasto a mano** fino a renderlo del tutto omogeneo. Poiché dovrai maneggiare il composto mentre è ancora molto caldo, ti consiglio caldamente di indossare dei **guanti** per proteggerti e facilitare la manipolazione.





6 Dopo aver incorporato il burro, solleva l'impasto e lavoralo esclusivamente **con le mani**, senza appoggiarti sul piano di lavoro. Il segreto è **allungarlo e tirarlo** continuamente per attivare la maglia elastica del riso.

Prosegui con questo movimento per almeno **10-15 minuti**. Capirai che l'impasto è pronto quando, tirandolo con forza, non si spezzerà più ma risulterà estremamente **elastico e flessibile**.



7 Dividi l'impasto ottenuto in **6 palline** di uguale dimensione; con i ritagli che avanzeranno

durante la chiusura, potrai ottenerne altre 2 per completare la tua serie da 8 pezzi.

Adagia le palline su un piano ben infarinato con **amido di mais** e **appiattiscile** con cura fino a ottenere dei **dischi sottili** e omogenei, pronti per accogliere il cuore di gelato.





8 Adagia un disco di pasta sopra una **piccola ciotola** per facilitare la forma, inserisci al centro una **pallina di gelato** ben fredda e **sigilla velocemente** i bordi sul fondo, rimuovendo l'impasto in eccesso.

Riponi immediatamente il **mochi in freezer** e procedi preparando **un solo pezzo alla volta** : questo è fondamentale per evitare che il calore delle mani o dell'ambiente sciolga il gelato durante l'assemblaggio.





9 I tuoi **mochi gelato** sono pronti per essere gustati! Se non li consumi subito, puoi conservarli tranquillamente in **freezer** all'interno degli appositi sacchetti per alimenti.

Un ultimo consiglio fondamentale: **tirali fuori dal congelatore almeno 10 minuti prima di servirli**. Questo breve riposo a temperatura ambiente permetterà alla pasta esterna di tornare morbidissima ed elastica, garantendoti il morso perfetto.





COME CONSERVARE I MOCHI GELATO

I **mochi gelato**, una volta perfettamente congelati, possono essere conservati in **freezer** all'interno dei pratici sacchetti per alimenti. In questo modo manterranno la loro freschezza per **tutto il mese**.

Ricorda di **non consumarli appena estratti** dal congelatore: per godere della loro tipica consistenza elastica, ti basterà lasciarli a temperatura ambiente per circa **10-15 minuti** prima di mangiarli.

I SEGRETI PER UN MOCHI GELATO PERFETTO

Usa un tappetino in silicone: Per stendere e modellare l'impasto, ti consiglio di usare un tappetino in silicone (Silpat) al posto del classico piano in legno. La pasta mochi è molto appiccicosa e il silicone ti permetterà di usare **meno amido di mais**, mantenendo il colore del dolce vivido e la superficie meno farinosa.

Lavorazione a caldo: Il segreto dell'elasticità sta nell'attivare l'impasto mentre è ancora bollente. Non aspettare che si raffreddi: usa dei **guanti da cucina** per proteggerti e lavoralo con energia finché non diventerà lucido e flessibile.

Velocità e freddo: Quando assembli i tuoi dolci, estrai dal freezer **una sola pallina di gelato alla volta**. Se il gelato inizia a sciogliersi, diventerà impossibile sigillare correttamente la pasta e rischieresti di bucare il mochi.

Il tocco finale: Se vuoi variare il gusto senza usare coloranti artificiali, puoi aggiungere alle

polveri iniziali un cucchiaino di tè **Matcha** per un verde intenso o della polvere di fragole disidratate per un rosa naturale e profumato.