

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al caffè

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*



Il gelato al caffè è un gelato dal gusto deciso e inconfondibile, classico e intramontabile. Per aggiungere una nota golosa, si può guarnire la coppa con chicchi di caffè tostati ricoperti di cioccolato.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 250 ml
PANNA 160 ml
TUORLO D'UOVO 75 gr
ZUCCHERO 90 gr
DESTROSI 30 gr
LATTE IN POLVERE 20 gr
FARINA DI CARRUBE 5 gr
CAFFÈ SOLUBILE 2 cucchiaini da tè
CAFFÈ di moka - 100 ml

PREPARAZIONE

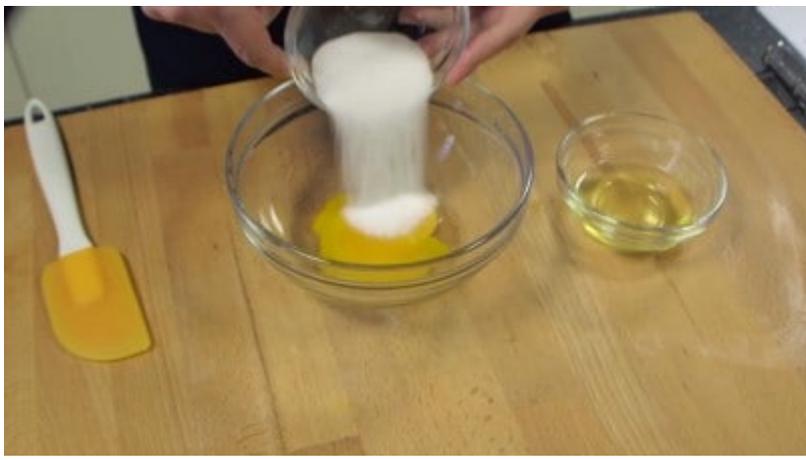
1 Riunite in un pentolino il latte, la panna, 60 g di zucchero, il latte in polvere ed il destrosio.

Mescolate, accendete il fuoco e portate il tutto quasi a bollire.





2 Mentre il composto di latte si scalda, sbattete in una ciotola il tuorlo con lo zucchero rimasto.



- 3 Versate il tuorlo montato con lo zucchero nel composto di latte quasi a bollore e mescolate.

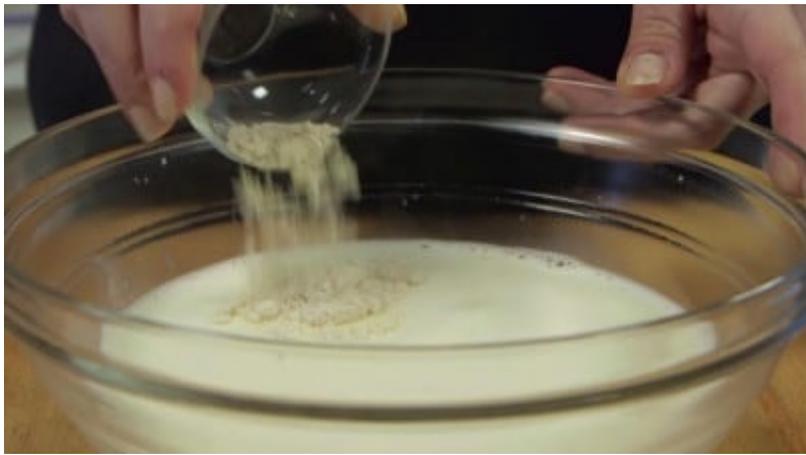


- 4 Portate la crema ad 85°C, quindi trasferitela immediatamente in una ciotola fredda per bloccarne la cottura.





5 Aggiungete alla crema di base la farina di semi di carrube ed il caffè di moka al quale avrete aggiunto del caffè solubile per intensificarne il gusto.





6 Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione. Trasferite la ciotola con il composto in un bagno di ghiaccio per portarlo a temperatura ambiente.



7 A questo punto trasferite il composto nella gelatiera e fate mantecare per circa 40 minuti o fino a che il gelato abbia raggiunto la consistenza desiderata.



- 8 Una volta ben mantecato trasferite il gelato in un contenitore, copritelo con della pellicola e riponetelo in freezer per almeno un'ora prima di porzionarlo e servirlo in tavola.



