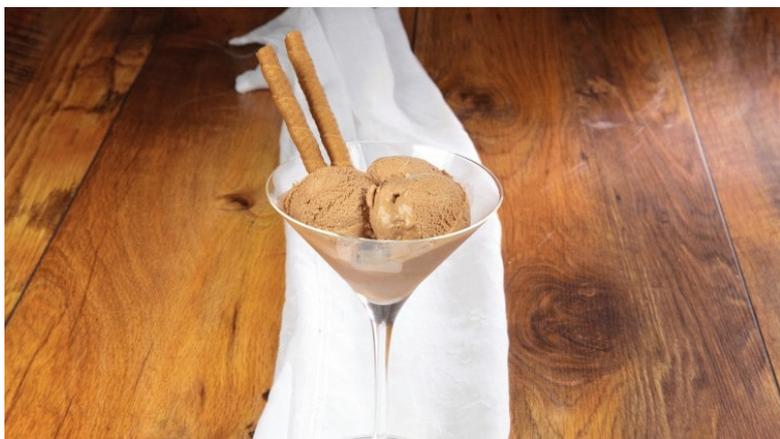


DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato al cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il gelato al cioccolato si può definire il re dei gusti artigianali, intramontabile scelta di chi vuole un gelato classico e delizioso! Ma si presta bene anche ad abbinamenti sperimentali, magari con gusti particolari come marmellata o frutto della passione. Il gelato al cioccolato è sempre una certezza, come base e come abbinamento!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml
PANNA fresca - 50 ml
TUORLO D'UOVO 75 gr
ZUCCHERO 150 gr
DESTROSIO 25 gr
LATTE IN POLVERE 25 gr
FARINA DI CARRUBE 2 gr
VANIGLIA in polvere - ½ cucchiaini da tè
CACAO AMARO 50 gr
ACQUA 70 gr
GLUCOSIO 2 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete un pentolino sul fuoco e fate riscaldare il latte, il latte in polvere, i semi di mezzo baccello di vaniglia e una bacca intera.



- 2 Mentre il latte si sta scaldando, riunite i tuorli d'uovo, il destrosio e lo zucchero semolato

in una ciotola e amalgamate questi ingredienti con le fruste elettriche.

Trasferite il composto di uova in una ciotola capiente, aggiungete il latte caldo togliendo la bacca intera e mescolate il tutto.







- 3** A questo punto, rimettete sul fuoco e portate il tutto ad una temperatura di 85°C continuando a mescolare.



- 4** Una volta raggiunta la temperatura, spegnete il fuoco e trasferite il composto in una

ciotola per bloccarne la cottura.



- 5 Aggiungete la panna e la farina di semi di carrube, mescolate con una frusta per rendere il composto omogeneo e mettetelo da parte.



- 6 Preparate il cioccolato: prendete un pentolino e mettetelo sul fuoco, versateci l'acqua, il glucosio e il cacao in polvere. Iniziate a girare fino a che non si sciolgono gli ingredienti.



- 7 Quando il cioccolato è pronto, versatelo nel composto precedentemente preparato e amalgamate bene con una frusta a mano.



- 8 Mettete da parte la crema per farla freddare oppure, per velocizzare, riponetela nel congelatore.

Una volta ben freddo, versate il composto nel cestello della gelatiera, azionate la macchina e lasciate mantecare per almeno 50 minuti o fino a che il gelato non si sarà formato (la tempistica varia a seconda del modello di gelatiera utilizzata).



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

NOTE

Da quando il crudele conquistatore Hernán Cortés fu accolto dall'Imperatore Montezuma come un dio nelle terre incontaminate dell'odierna America Latina, la diffusione del cioccolato non si è più arrestata, rendendolo uno degli ingredienti più desiderati e diffusi fino ad oggi. Inizialmente

consumato con peperoncino alla maniera indios, gli europei ne mitigarono il sapore amaro con lo zucchero e la vaniglia. Prodotto di nicchia per buona parte della storia, il cioccolato è stato un bene di lusso per l'alta società fino all'epoca moderna del primo dopoguerra, quando la lavorazione industriale ne ha permesso la diffusione a tutti i ceti sociali reinventando gli usi del cioccolato nell'ambito della pasticceria.