

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Gelato al frutto della passione

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**

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

---



Il gelato al frutto della passione vi stupirà per il suo gusto esotico e tropicale. Profumato, dolcissimo ma con una nota acidula tipica, questo delizioso frutto contiene molti antiossidanti, quindi potremo addurre la scusa dell'effetto "anti-invecchiamento" quando verremo sorpresi a divorare esagerate quantità di gelato! I tipici semi abbondanti nella polpa, caratterizzano anche esteticamente questo gelato dal sapore esotico. Porvatelo vi piacerà senz'altro e piacerà anche molto ai vostri ospiti che

di certo chiederanno il bis! E se amate fare da voi queste preparazioni vi suggeriamo anche un altro gusto molto buono e delicato: che ne dite di fare il gelato alle [mandorle](#)?

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 100 ml

ZUCCHERO 120 gr

DESTROSI 25 gr

LATTE IN POLVERE sostituibile con pari  
quantità di panna - 25 gr

FARINA DI CARRUBE 3 gr

FRUTTO DELLA PASSIONE polpa - 400 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, lo zucchero, il destrosio ed il latte in polvere (o pari quantità di panna).





**2** 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 carrube.



**3** 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 la polpa del frutto della passione.



- 4 Trasferite la base del gelato al frutto della passione nei cestelli della gelatiera ed azionatela.



- 5 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.

Con le dosi indicate otterrete circa 1,5 kg di gelato.

NOTE