

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato bacio

di: *Cookaround*

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



Se amate fare tutto, ma proprio tutto con le vostre mani, la ricetta del gelato al bacio non dovete assolutamente perderla. Nocciole e cioccolato sono legati in mille preparazioni, e questo delizioso gelato al bacio è l'ennesima prova di quanto questa accoppiata sia vincente. Molto energetico, dal sapore goloso e ricco, questo gelato può essere arricchito da granella e nocciole intere.

Semplicemente delizioso. Un altro gusto eccellente?

Il [fiordilatte](#) piace tutti!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 50 ml

TUORLO D'UOVO 75 gr

ZUCCHERO 125 gr

DESTROSIO 25 gr

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

FARINA DI CARRUBE 5 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA in polvere - ½ cucchiaini da tè

PASTA DI NOCCIOLA o nocciole tritate molto finemente - 100 gr

CIOCCOLATO FONDENTE 100 gr

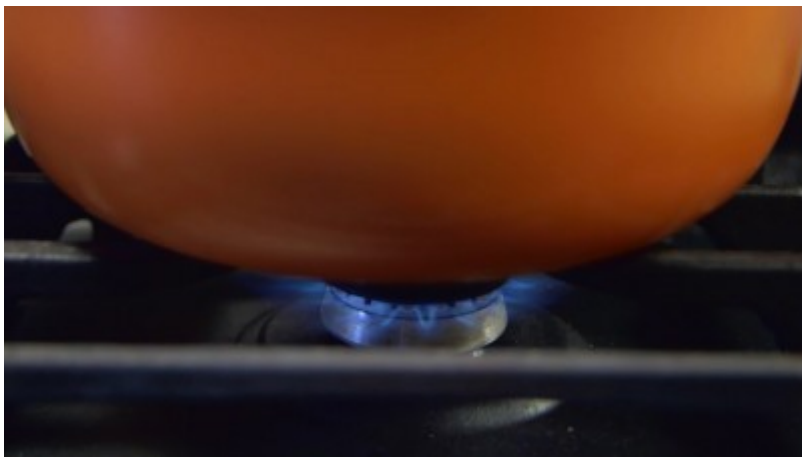
NOCCIOLE granella - 80 gr

NOCCIOLE intere, facoltativo - 100 gr

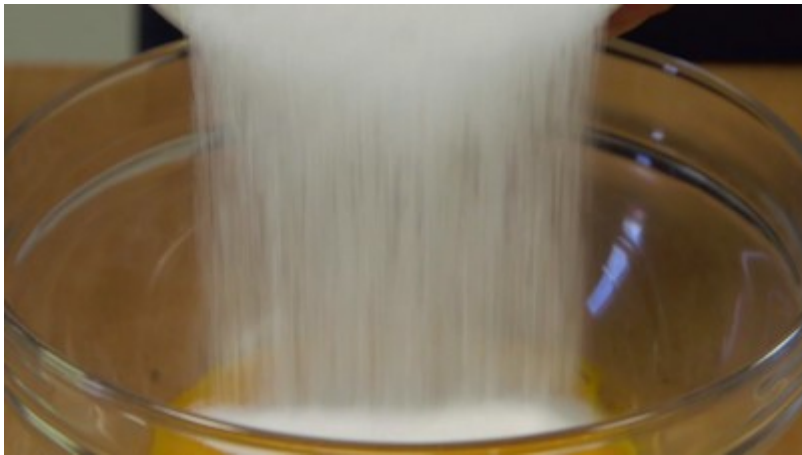
PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola il latte, il latte in polvere e l'estratto di vaniglia e portare quasi a bollore.





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



3 Versate il latte caldo nella montata di tuorli a filo e mescolando con una frusta.



4 Trasferite il tutto nella pentola e portate il composto a 85°C mescolando continuamente.

Togliete la pentola dal fuoco e trasferite il composto in una ciotola ben fredda.





- 5 Incorporate la panna fresca e la farina di semi di carrube; mescolate bene per amalgamare gli ingredienti.



- 6 Fate fondere il cioccolato insieme al destrosio in un pentolino sul fuoco, quindi unite il composto alla crema nella ciotola. Unite anche le nocciole tritate finemente o di pasta di nocciole.





7 Emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione.



8 Trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio e lasciatevela fino a che la crema non raggiunga la temperatura ambiente.



9 Quando la crema è alla temperatura giusta, trasferitela nella gelatiera e fate mantecare per 40 minuti o fino a raggiungere la consistenza desiderata.



- 10** Appena prima di spegnere la macchina, incorporate la granella di nocciole e lasciate mantecare giusto quanto serve affinché la granella si distribuisca uniformemente nel gelato.



- 11** Trasferite il gelato in un contenitore e riponetelo in freezer coperto con della pellicola per almeno un'ora prima di servirlo in tavola.



