

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato zuppa inglese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

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



Per il gelato alla zuppa inglese è quasi d'obbligo una presentazione in bicchiere trasparente, per apprezzarne i colori. Per apprezzarne il sapore morbido e dolce della crema contrastato da qualche goccia di alchermes, o la consistenza regalata dal pan di spagna invece, basta un cucchiaino!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

PANNA 50 ml

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 125 gr

DESTROSIO 25 gr

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

FARINA DI CARRUBE 5 gr

PER ASSEMBLARE IL GELATO

PANDISPAGNA PRONTO 200 gr

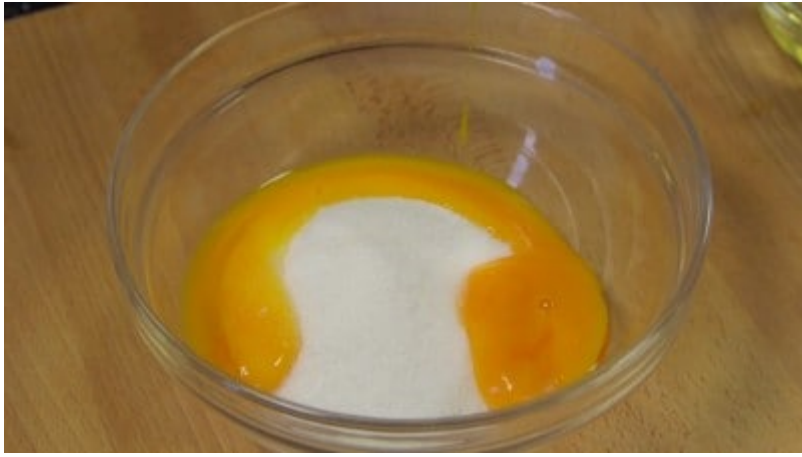
ALCHERMES

PREPARAZIONE

1 Riunite in una pentola il latte ed il latte in polvere e scaldate il tutto.



2 Mentre il composto di latte si scalda, montate i tuorli con lo zucchero ed il destrosio aiutandovi con delle fruste elettriche.



- 3 Stemperate la montata di tuorli con un po' del latte che avete scaldato, quindi rimettete il tutto nel pentolino e portate la crema a 85°C mescolando continuamente.



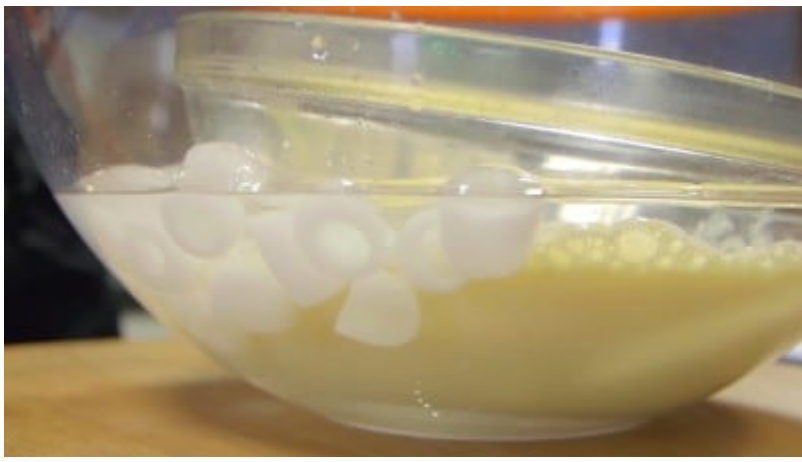
4 Raggiunta la temperatura, trasferite la crema immediatamente in una ciotola fredda per bloccarne la cottura.

Incorporate la panna fresca e la farina di semi di carrube.



- 5 Emulsionate bene il tutto con un frullatore ad immersione, quindi trasferite la ciotola in un bagno di ghiaccio affinché raggiunta la temperatura ambiente.





- 6 A questo punto, trasferite la base per il gelato nella gelatiera ed azionatela facendo mantecare il gelato per circa 50 minuti o fino a che avrà raggiunto la consistenza desiderata.



- 7 Trasferite il gelato ben mantecato in un contenitore, copritelo con della pellicola trasparente e riponetelo in freezer per almeno un'ora prima di servirlo.





8 Poco prima di servire il gelato tagliate il pan di spagna in dischi di diametro uguale al bicchiere o alla coppa che vorrete utilizzare per servire il dolce.

Ponete un disco di pan di spagna sul fondo dei bicchieri e bagnatelo con l'alchermes.





9 Riprendete il gelato dal freezer e utilizzatelo per comporre la coppa alla zuppa inglese.

