

MARIA TERESA DI MARCO - MARIE CÉCILE FERRÉ  
FOTOGRAFIE DI MAURIZIO MAURIZI

# SLURP!

*gelati, ghiaccioli, stecchi & biscotti*

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999



# SOMMARIO

## GHIACCIOLI

Ghiaccioli al limone.....	6
Ghiaccioli agli agrumi.....	8
Ghiaccioli esotici al lemongrass.....	10
Ghiaccioli grenadine.....	12
Ghiaccioli al succo di mela e sambuco.....	14
Ghiaccioli al kiwi.....	16
Ghiaccioli al lampone e cardamomo.....	18
Ghiaccioli ubriachi alla rosa.....	20
Ghiaccioli Mojito.....	22

## GELATINI CON STECCO

Gelatini allo yogurt e mirtilli.....	26
Gelatini al cocco.....	28
Gelatini di mela cotogna alla vaniglia.....	30
Croccantino all'amarena.....	32
Gelatini ai frutti di bosco.....	34
Gelatini con polpa di ananas, banana e lavanda.....	36
Gelatini al caffè ricoperti di cioccolato.....	38

Gelatini Chai Masala.....	40
Gelatini al latte di mandorla e fiori d'arancio.....	42
Gelatini alla banana.....	44

## BISCOTTI GELATO

Biscotto gelato alla ricotta di Roby e Cris.....	48
Gelato cassata.....	50
Gelato tiramisù.....	52
Gelato alla pera con biscotto allo zenzero.....	54
Gelato Mont Blanc.....	56

## KULFI

Kulfi al cardamomo.....	60
Kulfi al tè verde.....	62
Kulfi al pistacchio.....	64
Kulfi alla cannella.....	66
Kulfi allo zafferano.....	68
Kulfi al mango.....	70

### **Nota generale sulla misura degli stampi:**

Gli stampi in commercio sono di misure molto diverse tra loro, dunque per indicare le dosi ci siamo rifatti a indicazioni di massima secondo questo schema:

- stampo piccolo = circa 30-40 ml
- stampo medio = circa 60-70 ml
- stampo grande = circa 110-130 ml

Tenete comunque conto che le misure possono variare, anche notevolmente, in ragione della succosità della frutta e di molte altre variabili, compreso il modo di riempire gli stampini. La cosa migliore è imparare a regolarsi sulla capacità dei propri stampi senza preoccuparsi troppo: se avanzasse del composto potete utilizzare tranquillamente anche bicchierini e tazzine completando il tutto con lo stecco.



## Ghiaccioli grenadine

*La melagrana è un frutto bellissimo e il suo succo ha un colore magnifico, oltre che tante ma proprio tante proprietà benefiche. Se vi piace, potete aggiungere qualche chicco di melagrana direttamente negli stampi per rendere i ghiaccioli ancor più divertenti.*

### **ingredienti:**

100 ml d'acqua  
50 g di zucchero  
1 melagrana (per ottenere circa 150 ml di succo)  
1 cucchiaino di succo di limone

Diluite lo zucchero nell'acqua e mettetelo sul fuoco, portate a ebollizione, quindi spegnete e lasciate raffreddare.

Nel frattempo sgranate la melagrana e ricavate il succo con l'aiuto di una centrifuga (nel caso non abbiate la centrifuga potete utilizzare uno schiacciapatate: ci vorrà più tempo e molta più pazienza ma il risultato andrà bene ugualmente, a patto di filtrare il succo per eliminare eventuali impurità). Unite al succo di melagrana quello di limone (filtrato), mescolate con cura e quando lo sciroppo di zucchero sarà freddo incorporatelo al resto.

Versate negli stampini, completate con gli stecchi e conservate in congelatore per 6-8 ore.



## Croccantino all'amarena

*Molto più laboriosi degli altri, questi gelatini richiedono un po' di pazienza nel realizzarli, ma regalano decisamente un alto grado di soddisfazione sia sul piano del gusto che di quello delle consistenze.*

### **ingredienti:**

#### **per il cuore di amarena:**

50 ml di sciroppo di amarena  
50 ml d'acqua

#### **per la copertura croccante:**

50 g di nocciole o arachidi, tritate non  
troppo finemente  
100 g di cioccolato fondente

#### **per la crema:**

80 ml di panna fresca  
100 g di zucchero a velo  
200 g di mascarpone

Diluite lo sciroppo di amarena con l'acqua, mescolate bene quindi versate in stampini piccoli che possano agevolmente essere inseriti in stampi più grandi, completate con lo stecco e fate consolidare in congelatore per 8 ore.

Trascorso questo tempo, montate la panna con lo zucchero a velo quindi incorporate con delicatezza il mascarpone. Riempite gli stampi grandi per circa 3/4 con questa crema, quindi inserite i ghiaccioli all'amarena che avrete sformato e rimettete il tutto in congelatore per altre 6 ore.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e diluite con poca acqua in modo da avere un consistenza piuttosto liquida, lasciate intiepidire e versate in un contenitore alto e stretto. Sformate i gelatini con delicatezza e immergeteli nel cioccolato, quindi passateli velocemente nelle nocciole e nelle arachidi tritate e passate un'ultima volta in congelatore per una mezz'ora prima di gustarli.



## Kulfi al cardamomo

*La versione più classica e più conosciuta del kulfi che mette insieme il profumo del cardamomo e quello dell'acqua di rose.*

### ingredienti:

1 l di latte intero  
5-6 capsule di cardamomo verde o la punta di un cucchiaino di cardamomo in polvere  
1 cucchiaino d'acqua di rose per uso alimentare  
140 g di zucchero  
100 ml di panna fresca

In un'ampia casseruola a fondo spesso portate a bollore il latte mescolando con la frusta, poi abbassate la fiamma, aggiungete le capsule di cardamomo schiacciate e cuocete per 45-50 minuti, mescolando di frequente per evitare che il latte bruci sul fondo. Quando avrete ottenuto circa metà del volume iniziale, unite lo zucchero e la panna e continuate a mescolare per 5-10 minuti, quindi spegnete, unite l'acqua di rose e fate raffreddare.

Quando il composto è freddo, mescolate bene un'ultima volta e versate negli stampini; conservate in congelatore per 8 ore prima di servire.









Basta nominarlo e mette subito tutti di buonumore, evocando immagini piene di sole e allegria... Il gelato è così, una carezza che ti riporta indietro nel tempo. Ma per tornare bambini non serve la gelatiera! Pochi ingredienti semplici, frutta, sciroppo di zucchero, aromi assortiti o creme si trasformano facilmente in coccole rinfrescanti per smuovere la golosità dei più piccoli, ma anche di chi grandicello lo è diventato già da un po'.



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)