

gelati

lydia capasso
simone de feo



fotografie di
hive studio

Guido Tommasi Editore

Sommario

INTRODUZIONE

Perché questo libro	7
Un po' di storia	12
Le tipologie di preparazione	14
Gli strumenti del mestiere	16
Zuccheri, addensanti, grassi	18-19
Se non si possiede una gelatiera	23
Come servirlo	24

LE RICETTE

Latte	26
Uova	44
Caramello	58
Caffè	68
Cioccolato e cacao	78
Frutta fresca	92
Frutta secca	122
La pasticceria nel gelato	138
Gelato gastronomico	164
Variegature	174
Come fare	198
Indice	217
Ringraziamenti	223





Gelato alla stracciatella

INGREDIENTI

690 G DI LATTE FRESCO INTERO

100 G DI PANNA

200 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

2 G DI FARINA DI SEMI DI CARRUBE

100 G DI CIOCCOLATO FONDENTE

Il fiordilatte è anche la base per la stracciatella. Seguite il procedimento per la preparazione del gelato al fiordilatte (pag. 28) e, semplicemente, a fine mantecatura aggiungete il cioccolato fondente tritato. In alternativa, il cioccolato si può fondere e lasciar colare sul gelato, sempre a fine mantecatura.



Gelato alla salsa malaga



PER LA SALSA MALAGA**100 G DI TUORLI (CIRCA 5)****100 G DI ZUCCHERO
SEMOLATO****70 G DI MALAGA O DI RUM
SCURO****PER IL GELATO****100 G DI UVETTA****500 G DI LATTE FRESCO INTERO****70 G DI ZUCCHERO SEMOLATO****70 G DI PANNA****90 G DI TUORLI (CIRCA 4)**

Preparate la salsa: in un contenitore versate i tuorli e lo zucchero. Servitevi di una frusta per creare un composto spumoso, poi aggiungete il vino malaga o il rum. Versate dell'acqua in un pentolino e mettetelo sul fuoco. Immergetevi la ciotola e cuocete a bagnomaria, con un termometro assicuratevi che il preparato non superi la temperatura di 85 gradi. Lasciate raffreddare e tenete da parte.

Per il gelato: fate rinvenire l'uvetta nell'acqua per una decina di minuti. In un tegame unite i tuorli e lo zucchero e mescolateli con una frusta fino a renderli spumosi. Aggiungete il latte, la panna e la salsa malaga e mettete il composto sul fuoco fino a che non avrà raggiunto la temperatura di 85 gradi. Una volta terminata la preparazione, aggiungete l'uvetta, fate raffreddare velocemente e versate tutto nella gelatiera.

Salsa al cacao

INGREDIENTI

100 G DI CACAO

300 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

4 G DI FARINA DI SEMI DI CARRUBE

600 G DI ACQUA

Mettete l'acqua, lo zucchero e il cacao in un tegame sul fuoco, fate scaldare. Mescolate fino al suo completo scioglimento e aggiungete la farina di semi di carrube. Continuate a far cuocere portando il composto a 95 gradi, poi fatelo raffreddare e conservatelo in frigorifero.







COME SI FA IL CROCCANTE

Mettete sul fuoco a fiamma bassa lo zucchero e fatelo caramellare a secco fino a quando diventa biondo. Scaldate la frutta secca in forno a 120 gradi per circa 7 minuti e aggiungetela allo zucchero, poi mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete un pezzetto di burro per staccare meglio il caramello dalla padella, poi stendetelo sulla carta da forno aiutandovi con un limone.

Non è detto che per mangiare un gelato gustoso o una granita rinfrescante si debba uscire a comprarli: il gelato è un dessert veloce e facile da realizzare anche a casa!



25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 226 1



9 788867 532261



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it