

GELATI BASE - FIORDILATTE**Introduzione**

Il fiordilatte è un gelato base latte utilizzato anche per la preparazione di altri gusti.

Ingredienti per 737,5 g di gelato

500 g	latte intero
125 g	zucchero
10 g	destrosio
2,5 g	farina di semi di carruba
100 g	panna fresca 35 % m. g.

Utensili

1	gelatiera
1	casseruola
1	frusta
1	mixer ad immersione
1	termometro da cucina
	ciotole varie

Preparazione

In una casseruola riscaldate il latte con lo zucchero, il destrosio e la farina di semi di carruba. Mescolate con una frusta fino a raggiungere la temperatura massima di 80°C.

Immergete la casseruola in una boule con acqua e ghiaccio e emulsionate la base del gelato con un mixer ad immersione.

Fate raffreddare in frigorifero fino a che il composto avrà raggiunto la temperatura di +4°C: servitevi di un termometro da cucina per verificare la temperatura.

Una volta raffreddato il composto potete aggiungere la panna emulsionando bene con una frusta.

Fate maturare per amalgamare bene gli ingredienti in frigorifero a +4°C per 4-6 ore.

Mettete l'emulsione in una gelatiera e mantecate per circa 20-25 minuti.

Una volta raggiunta la cremosità desiderata, servite il gelato in una coppa ben fredda.

Consigli

Quando scaldate il latte dovete fare attenzione a non superare la temperatura di 80°C.

Potete sostituire la quantità di farina di semi di carruba con g 25 di amido di mais.

Il tempo di mantecatura varia a seconda della gelatiera utilizzata, per una gelatiera semiprofessionale il tempo è di 20-25 minuti.

Per avere un gelato ottimale si consiglia di preparare il prodotto 4-6 ore



LEZIONE 1

prima della mantecatura e farlo maturare in frigorifero.

L'utilizzo di un pastorizzatore garantirà un migliore scioglimento degli ingredienti, e abatterà i tempi perché gli stessi arriveranno già alla temperatura +4°C, pronti per essere mantecati.

È consigliabile servire il gelato in una coppa fredda, precedentemente raffreddata in congelatore.

Potete conservare il gelato in un contenitore di acciaio coperto e in freezer per massimo 7 giorni.



GELATI BASE - CREMA**Introduzione**

In questa lezione prepareremo il gelato alla crema, un gelato a base di tuorli e latte.

Ingredienti per 965 g di gelato

300 g	latte intero
200 g	zucchero
5 g	farina di semi di carruba
10 g	destrosio
150 g	tuorlo
100 g	zucchero
200 g	panna 35% m. g.

Per la finitura

caramello liquido

Utensili

- 1 gelatiera
- 1 casseruola
- 1 frusta
- 1 marisa
- 1 mixer ad immersione
- 1 termometro da cucina
- ciotole varie

Preparazione

In una casseruola riscaldare il latte con 200 g di zucchero mescolando con una frusta.

Raggiunti i 40°C, aggiungete la farina di semi di carruba, il destrosio e continuate a mescolare fino al raggiungimento della temperatura massima di 80°C.

Dopo aver mescolato con una frusta i tuorli e 100 g di zucchero in una boule, versatevi sopra il latte caldo emulsionando bene con una marisa. Mettete la boule in una ciotola con acqua e ghiaccio e emulsionate la base del gelato con un mixer ad immersione.

Fate maturare in frigorifero alla temperatura di +4°C per 4-6 ore.

Una volta maturata la base crema aggiungete la panna ed emulsionate con una marisa.

Mettete la base crema nella gelatiera e mantecate per 20-25 minuti.

Raggiunta la cremosità desiderata, potete servire il gelato in una coppa ben fredda decorandolo con del caramello liquido.

Consigli

Se utilizzate i tuorli freschi, come in questo caso, si pastorizzeranno con l'aggiunta del latte caldo a 80°C. Se invece utilizzate i tuorli già pastorizzati, potete riscaldare il latte con lo zucchero e raggiunti i 60°C aggiungere i tuorli.



LEZIONE 2

Quando aggiungete la panna alla base gelato, è consigliabile emulsionarla con una spatola e non con una frusta perché la panna non deve montare.

La capacità di incorporare aria di un gelato base latte artigianale non supera il 40% di overrun.

Potete servire il gelato alla crema con topping al cioccolato o della frutta fresca di stagione.

In questa ricetta la grammatura dei semi di carruba è maggiore perché essendo il gelato alla crema più grasso e più zuccherino necessita di più addensante.

