

GELATI - VANIGLIA**Introduzione**

Il gelato gusto vaniglia è un gelato base fiordilatte con l'aggiunta di due ingredienti, la vaniglia e il latte condensato, che ne caratterizzano gusto e struttura.

Ingredienti per 785 g di gelato

- 500 g** latte intero
- 150 g** zucchero
- 10 g** destrosio
- 4 g** farina di semi di carruba
- 20 g** latte condensato
- 1** bacca di vaniglia
- 100 g** panna fresca 35 % m. g.

Per la finitura

bacca di vaniglia

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 lo zucchero girando con una frusta. Raggiunti i 40°C aggiungete il destrosio, la farina di semi di carruba, il latte condensato, la polpa e la buccia della bacca di vaniglia, continuando a mescolare con una frusta fino a raggiungere la temperatura di 80°C circa.

Togliete la casseruola dalla piastra ad induzione, rimuovete la bacca di vaniglia e immergetela in una boule con acqua e ghiaccio, emulsionando con un mixer ad immersione per omogeneizzare gli ingredienti. Mettete a raffreddare in frigorifero fino a che il composto avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Aggiungete la panna emulsionando con una frusta.

Fate maturare in frigorifero a +4°C per 4-6 ore.

Mettete il gelato in una gelatiera e mantecate per circa 20-25 minuti.

Una volta raggiunta la cremosità desiderata, servite in una coppa ben fredda. Potete decorare con gocce di cioccolato o con una bacca di vaniglia.

Consigli

Finito il processo di mantecazione la macchina raggiunge la temperatura di -6°C.



Introduzione

In questa lezione realizzeremo il gusto bacio, un gusto a me particolarmente caro.

Ingredienti per 885 g di gelato

- 500 g latte intero
- 150 g zucchero
- 10 g destrosio
- 5 g farina di semi di carruba
- 50 g pasta gianduiotto
- 50 g pasta nocciola
- 20 g pasta gianduia amara
- 20 g cacao amaro in polvere
- 80 g panna fresca 35 % m. g.
- q.b. granella di nocciole tostate

Per la finitura

- topping al cioccolato
- granella di nocciole tostate o nocciole tostate intere

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 girando con una frusta. Raggiunti i 40°C, aggiungete il destrosio, la farina di semi di carruba e continuate mescolare con una frusta fino a raggiungere la temperatura di 80°C circa.

Togliete la casseruola dalla piastra induzione e aggiungete la pasta gianduiotto, la pasta nocciola, la gianduia amara e il cacao in polvere mescolando bene con la frusta.

Mettete in una ciotola con acqua e ghiaccio, ed emulsionate bene i liquidi con i grassi con un mixer ad immersione.

Mettete a raffreddare in frigorifero fino a che l'emulsione avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Aggiungete la panna emulsionando con una frusta.

Fate maturare in frigorifero a +4°C per 4-6 ore.

Mettete il composto nella gelatiera e mantecate per 20-25 minuti aggiungendo la granella di nocciole.

Raggiunta la cremosità desiderata potete servire il gelato, decorando con granella di nocciole, qualche nocciola tostata e topping di cioccolato.



LEZIONE 4

Consigli

Potete sostituire la pasta gianduiotto (gianduia) con i classici gianduiotti. Potete aggiungere nocciole tostate intere o granella di nocciola, sia in mantecazione che per decorare o perché no in entrambi i casi.



GELATI - NOCCIOLA**Introduzione**

Il gusto nocciola è un piacere per tutte le età: parliamo sempre di un gelato base fiordilatte a cui aggiungeremo la pasta nocciola.

Ingredienti per 815 g di gelato

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

Per la finitura

nocciole tostate intere

Utensili

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

Preparazione

Riscaldare in una casseruola il latte con lo zucchero mescolando con una frusta. Aggiungete il destrosio e i semi di carruba fino a raggiungere una temperatura massima di 80°C.

Togliete la casseruola dalla piastra ad induzione e aggiungete la pasta nocciola facendola amalgamare bene agli altri ingredienti con l'aiuto di una frusta.

Mettetela in una ciotola con acqua e ghiaccio, emulsionate con un mixer ad immersione, e trasferite in frigorifero fino a che l'emulsione avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddato aggiungete la panna e mescolate bene con una frusta. Fate maturare in frigorifero a +4°C per 4-6 ore.

Mettete il composto nella gelatiera e mantecate per 20-25 minuti.

Raggiunta la cremosità desiderata, potete servire il gelato in una coppa ben fredda con delle nocciole tostate intere come decorazione.

Consigli

Per fare la pasta nocciola, mettete a tostare 80 g di nocciole in una teglia foderata con carta forno a 180°C in forno ventilato per 15 minuti circa, tritatele finemente in un cutter con 10 g di olio di semi di arachide, fino ad ottenere un composto cremoso.

Se volete conservare in freezer il gelato alla nocciola, potrete farlo fino a 10-12 giorni dalla data di produzione, aggiungendo 20 g di miele in cottura con il latte.



GELATI - PISTACCHIO

Introduzione

In questa lezione realizzeremo il gelato al pistacchio con una pasta fatta in casa.

Ingredienti per 830 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.
80 g	pistacchi
q.b.	sale
10 g	olio di semi di arachide

Per la finitura

granella di pistacchi

Utensili

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

Preparazione

Disponete i pistacchi in una teglia foderata con la carta forno, cospargeteli con del sale e metteteli in forno ventilato a 180°C per 15 minuti circa.

Fateli raffreddare e metteteli in un cutter insieme a 10 g di olio di semi di arachide, tritando fino ad ottenere una pasta finissima.

In una casseruola riscaldate il latte con lo zucchero, mescolate con una frusta e aggiungete il destrosio e i semi di carruba, continuando a mescolare fino a raggiungere la temperatura massima di 80°C.

Togliete la casseruola dalla piastra ad induzione e aggiungete la pasta pistacchio, mettetela in una boule con il ghiaccio e omogeneizzate tutti gli ingredienti con un mixer ad immersione.

Mettete in frigorifero fino a che l'emulsione avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddata la preparazione aggiungete la panna mescolando con una frusta. Fate maturare a +4°C per 4-6 ore.

Inserite il tutto nella gelatiera e mantecate per 20-25 minuti.

Una volta che il composto ha raggiunto la cremosità desiderata, potete servire il gelato pistacchio in una coppa ben fredda e decorarlo con della granella di pistacchi.

Consigli

Se preferite acquistare la pasta pistacchio pronta, la dose è sempre 80 g.



GELATI - MALAGA**Introduzione**

Uvetta e rhum sono i protagonisti del gusto malaga, che prepareremo insieme partendo da una base crema.

Ingredienti per 895 g di gelato

300 g	latte intero
110 g	zucchero
10 g	destrosio
5 g	farina di semi di carruba
75 g	tuorli
110 g	zucchero
200 g	panna 35% m. g.
35 g	uvetta sultanina
50 g	rhum

Utensili

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

Preparazione

Mettete l'uvetta a macerare con il rhum a temperatura ambiente per circa 4 ore.

Riscaldare in una casseruola il latte con 110 g di zucchero, mescolate con una frusta e aggiungete il destrosio e la farina di semi di carruba, continuando a mescolare con la frusta fino a raggiungere una temperatura massima di 80°C.

In una boule mettete i tuorli con l'altra parte di zucchero, mescolate con una marisa, versate parte del latte caldo sui tuorli.

Rimettete tutto il composto nella casseruola con la restante parte di latte, mescolando bene con la frusta.

Disponete la preparazione in una boule con il ghiaccio ed emulsionate con un mixer ad immersione, quindi trasferitela in frigorifero fino a che l'emulsione avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddata l'emulsione, aggiungete la panna mescolando con una frusta.

Fate maturare a +4°C per 4-6 ore.

Mettete il tutto nella gelatiera, aggiungete l'uvetta scolata dal rhum in eccesso e mantecate per 20-25 minuti.

Una volta che il composto avrà raggiunto la cremosità desiderata, servite il gelato in una coppa ben fredda con dei biscotti inzuppati nel rhum e dell'uvetta sultanina.

Consigli

La dose dei tuorli è inferiore a quella utilizzata per il gelato alla crema,



LEZIONE 7

perché la ricetta prevede l'utilizzo dell'uvetta di cui si vuole accentuare il gusto.

Potete decorare il gusto malaga con frutta secca a scelta e del topping al caramello.



GELATI - VARIEGATO AMARENA**Introduzione**

Il gelato variegato all'amarena è un gusto che prende forma partendo da una base fiordilatte.

Ingredienti per 835 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.
100 g	amarene sciroppate

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 boule con acqua e ghiaccio e con un mixer ad immersione emulsionate la base del gelato.

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, potrete aggiungere la panna emulsionando bene con una frusta.

Fate maturare 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 che il composto avrà raggiunto la cremosità desiderata, mettetene una parte in una coppa, aggiungete delle amarene, versate dell'altro gelato e altre amarene, mescolate delicatamente e decorate con qualche amarena.

Consigli

Potete aggiungere o diminuire le amarene sciroppate secondo il vostro gusto.



GELATI - STRACCIATELLA**Introduzione**

Vedremo in questa lezione come preparare uno dei gusti che raccoglie i consensi di grandi e bambini, la stracciatella.

Ingredienti per 835 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.
100 g	cioccolato fondente o extra fondente al 75%

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, ed emulsionate la base del gelato con un mixer ad immersione.

Fate raffreddare in frigorifero il composto fino a raggiungere la temperatura di +4°C: servitevi di un termometro da cucina per verificarne la temperatura.

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

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

Mettete il composto nella gelatiera e mantecate per 20-25 minuti.

Quasi a fine mantecatura, sciogliete il cioccolato a microonde, spegnete la gelatiera e aggiungete, poco alla volta, il cioccolato fuso a filo, fate rapprendere e azionate nuovamente la gelatiera.

Una volta che il composto avrà raggiunto la cremosità desiderata, servite in una coppa ben fredda con una colata di cioccolato fuso e dei biscotti secchi.

Consigli

Quando sciogliete il cioccolato al microonde, impostatelo a bassa potenza.

La temperatura del cioccolato fuso non deve superare i 35°C.



Introduzione

Realizzeremo in questa lezione uno dei dolci tipici della tradizione siciliana, la cassata, in versione gelato.

Ingredienti per una cassata gelato di 15 cm di diametro

- 500 g** gelato fiordilatte
- 600 g** gelato pistacchio
- 1** disco di pan di Spagna da 15 cm di diametro
- 200 g** ricotta di pecora zuccherata
- q.b.** frutta candita

Utensili

- 2** cucchiai grandi
- ciotole varie
- sac à poche
- 1** spatola

Preparazione

In una boule disponete uno strato di gelato al pistacchio, poi uno strato di gelato al fiordilatte, e adagiatevi sopra il disco di pan di Spagna. Con un sac à poche ottenete uno strato di ricotta zuccherata.

Ricoprite nuovamente con uno strato di fiordilatte e uno di pistacchio, quindi con una spatola rimuovete l'eccesso.

Mettete in freezer la boule per 2-3 ore circa.

Formate la cassata gelato e decorate con ciuffetti di ricotta, frutta candita e servite.

Consigli

Per la ricotta zuccherata, potete miscelare la ricotta con lo zucchero, le proporzioni sono 300 g di zucchero su 1 kg di ricotta.

Potete stratificare la cassata invertendo i gusti del gelato oppure utilizzando un unico gusto.

Se nell'ambiente in cui lavorate la temperatura è elevata vi consiglio, tra l'ottenimento di uno strato e l'altro, di mettere la cassata in congelatore per 30 minuti.

Se desiderate potete aggiungere nella ricotta delle gocce di cioccolato o della frutta candita a cubetti.



GELATI - MANDORLE E COCCO**Introduzione**

Un gelato dal sapore tipicamente siciliano è quello che vi presento in questa lezione: mandorle e cocco!

Ingredienti per 835 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.
40 g	pasta mandorla
30 g	pasta cocco

Per la finitura

mandorle pelate
cocco fresco

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.

Togliete dalla piastra ad induzione ed aggiungete la pasta mandorla e la pasta cocco continuando a mescolare con la frusta.

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

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

Fate maturare il composto in frigorifero a +4°C per 4-6 ore.

Mettete l'emulsione in una gelatiera e mantecate per circa 20-25 minuti. Una volta che il composto avrà raggiunto la cremosità desiderata, mettetelo in una coppa fredda e decorate con delle mandorle pelate e dei pezzettini di cocco fresco.

Consigli

Potete sostituire i 30 g di pasta cocco con 50 g di cocco fresco o 50 g di cocco rapè.



GELATI - CIOCCOLATO BIANCO E ZENZERO**Introduzione**

In questa lezione prepareremo insieme un gelato al cioccolato bianco aromatizzato allo zenzero.

Ingredienti per 785 g di gelato

500 g	latte intero
125 g	zucchero
10 g	destrosio
2,5 g	farina di semi di carruba
50 g	panna fresca 35 % m.g.
100 g	cioccolato bianco
q.b.	zenzero fresco

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.

Togliete dalla piastra ad induzione ed aggiungete il cioccolato bianco a pezzetti, mescolando con una frusta fino a completo scioglimento.

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, potrete aggiungere lo zenzero grattugiato e la panna emulsionando bene con una frusta.

Fate maturare il composto 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 con delle scaglie di cioccolato bianco e una colata di cioccolato fondente.

Consigli

Vi consiglio di aggiungere lo zenzero solo quando il composto avrà raggiunto la temperatura di +4°C: se lo inserirete quando la temperatura è ancora elevata, andrete ad alterare il suo sapore e le sue proprietà.

Un'alternativa può essere quella di aggiungere dei cubetti di zenzero candito poco la volta durante la mantecazione.



GELATI - NOCI E FICHI**Introduzione**

Un abbinamento esplosivo dà vita ad un gelato strepitoso, quello noci e fichi.

Ingredienti per 900 g di gelato

500 g	latte intero
125 g	zucchero
10 g	destrosio
4 g	farina di semi di carruba
100 g	panna fresca 35% m. g.
70 g	gherigli di noci
90 g	fichi secchi

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 e il destrosio. Raggiunta la temperatura di 40°C, aggiungete la farina di semi di carruba e mescolate con una frusta fino a raggiungere la temperatura massima di 80°C.

Togliete dalla piastra ad induzione e aggiungete i fichi secchi tagliati a pezzetti, quindi emulsionate con un mixer ad immersione.

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, potrete aggiungere la panna emulsionando bene con una frusta.

Fate maturare il composto in frigorifero a +4°C per 4-6 ore.

Mettete il composto nella gelatiera, aggiungete i gherigli di noci spezzettati e mantecate per 20-25 minuti.

Una volta che il composto avrà raggiunto la cremosità desiderata, potrete servirlo in una coppa fredda e decorare con del topping al caramello, qualche pezzetto di noce e di fichi.

Consigli

Una valida alternativa per servire questo gelato è con del miele d'acero.



GELATI - CANNELLA E ARANCIA**Introduzione**

In questa lezione realizzeremo un gusto base fiordilatte aromatizzato con arancia e cannella.

Ingredienti per 735 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 %
2 stecche	cannella
	zeste di arancia

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 le stecche di cannella, lo zucchero e il destrosio. Mescolate con una frusta e, raggiunta la temperatura di 40°C, aggiungete la farina di semi di carruba e la cannella, facendo attenzione a procedere con la cottura senza superare gli 80°C. Mettete la casseruola in una boule con acqua e ghiaccio, continuando ad emulsionare con un mixer ad immersione e stando attenti a non rompere le stecche di cannella. Trasferite in frigorifero fino a che il composto avrà raggiunto la temperatura di +4°C.

Una volta raffreddato, togliete le stecche di cannella, aggiungete le zeste di arancia e la panna ed emulsionate bene con una frusta.

Fate maturare il composto in frigorifero fino a +4°C per 4-6 ore.

Mettete il composto nella gelatiera e mantecate per 20-25 minuti.

Una volta che il composto avrà raggiunto la cremosità desiderata, servite in una coppa e decorate con zeste di arancia o arancia candita e stecche di cannella.

Consigli

È preferibile aggiungere la cannella nel latte caldo in modo che sprigioni tutto il suo aroma.

Potete sostituire le zeste di arancia con dei cubetti di arancia candita.

