

**Introduzione**

Vedremo in questa lezione come preparare un'intramontabile granita al caffè.

**Ingredienti****Per lo sciroppo**

180 g zucchero

120 g acqua

**Per 800 g di granita**

272 g sciroppo

20 g caffè solubile

520 g acqua

**Utensili**

1 gelatiera

1 casseruola

1 frusta

1 termometro da cucina

ciotole varie

**Preparazione**

Preparate uno sciroppo mettendo in una casseruola l'acqua e lo zucchero mescolando con una frusta fino al completo scioglimento dello zucchero (40°C circa).

Mettete in una boule lo sciroppo ancora caldo, il caffè e l'acqua, quindi emulsionate con una frusta per disperdere eventuali grumi.

Mettete la boule a raffreddare in freezer per 30 minuti circa.

Una volta raffreddata, mettete la granita nella gelatiera e fate mantecare per 20-25 minuti circa.

Finita la mantecatura, servite in una coppa molto fredda.

**Consigli**

Per ottenere lo sciroppo non serve superare i 40°C di temperatura.



**GRANITE - PISTACCHIO E MANDORLA****Introduzione**

Quella che vi presento in questa lezione è la granita più conosciuta e amata in Sicilia, ovvero quella al pistacchio e mandorla.

**Ingredienti****Per lo sciroppo**

60 g zucchero  
40 g acqua

**Per 1 kg di granita**

87,5 g sciroppo  
75 g pasta pistacchio  
75 g pasta mandorla  
150 g zucchero  
612 g acqua

**Per la finitura**

granella di pistacchio  
mandorle intere

**Utensili**

1 gelatiera  
1 casseruola  
1 frusta  
1 termometro da cucina  
ciotole varie

**Preparazione**

Preparate uno sciroppo mettendo in una casseruola l'acqua e lo zucchero, mescolando con una frusta fino al completo scioglimento dello zucchero (40°C circa).

Mettete in una boule acqua e zucchero ed emulsionate bene con una frusta.

Aggiungete allo sciroppo ancora tiepido la pasta pistacchio e la pasta mandorla, poi versate il tutto nella boule contenente acqua e zucchero ed emulsionate con una frusta.

Mettete a raffreddare in freezer per 30 minuti circa.

Una volta raffreddata, mettete la granita nella gelatiera e fate mantecare per 20-25 minuti circa.

Finita la mantecatura, servite in una coppa molto fredda, cospargendo con della granella di pistacchi e qualche mandorla.

**Consigli**

Ricordatevi che i bicchieri per il servizio di granita devono essere freddissimi.



**GRANITE - MENTA E MANGO****Introduzione**

Per concludere con un tocco esotico, prepareremo una granita perfetta per l'estate con il mango e la menta.

**Ingredienti****Per lo sciroppo**

180 g zucchero

120 g acqua

**Per 1 kg di granita**

300 g sciroppo

375 g mango fresco

325 g acqua

q.b. menta fresca

**Utensili**

1 gelatiera

1 casseruola

1 frusta

1 mixer ad immersione

1 termometro da cucina

ciotole varie

**Preparazione**

Preparate uno sciroppo mettendo in una casseruola l'acqua e lo zucchero. Mescolate con una frusta fino al completo scioglimento dello zucchero (40°C circa).

Mettete in una boule il mango tagliato a cubetti e l'acqua, frullate con un mixer ad immersione e aggiungete lo sciroppo ancora tiepido.

Mettete a raffreddare in freezer per 30 minuti circa.

Una volta raffreddata la preparazione, mettetela nella gelatiera, aggiungete la menta tagliata finemente e fate mantecare per 20-25 minuti circa.

Servite la granita in una coppa ben fredda con qualche fogliolina di menta a rifinitura.

**Consigli**

Se volete aromatizzare lo sciroppo, potrete aggiungervi qualche foglia di menta nella preparazione e lasciarlo macerare a temperatura ambiente per circa 2 ore.

