

GELATO FATTO IN CASA

per chi non ha la gelatiera:

Per gelare una crema fatta con latte uova o panna, procedere come segue. Seguire la ricetta per fare la crema da gelare. Poi farla freddare e metterla dapprima in frigorifero per un'ora. Poi metterla in un contenitore di metallo (acciaio o rame) e mettere in freezer. Ogni 15 minuti con un cucchiaino di legno apriamo il freezer e mescoliamo bene bene la crema e poi rimettiamola in freezer. Questo sino a quando avremo ottenuto il gelato dalla giusta consistenza. Ci vorranno dalle 2 ore e mezza alle 4 ore, dipende dalla crema. Si', lo so', non è la stessa cosa rispetto al primo modo...Per gelare invece uno sciroppo mescolato con della frutta frullata, procedere come segue. Preparare il composto e farlo freddare. Metterlo in frigorifero per un'ora. Poi metterlo nelle vaschette per fare i cubetti di ghiaccio e mettere in freezer. Dopo 2 o 3 ore o appena sarà diventato ghiaccio, sbattere a neve fermissima un albume, togliere i cubetti e velocemente metterli nel frullatore e ridurli a crema, poi mescolarli all'albume sbattuto a neve e rimettere in freezer. A questo punto ogni 10 minuti mescolare il sorbetto sino alla giusta consistenza.

GELATO AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone: 1/2 litro di latte - 50 grammi di cacao amaro - 140 gr di zucchero - 5 rossi d'uovo

Preparazione: Montate a crema spumosa i tuorli con lo zucchero; ponete il cacao in un pentolino, mescolatelo piano piano con il latte e mettete sul fuoco, sempre mescolando in continuazione fino ad ebollizione; togliete dal fuoco e versatelo poco per volta nel composto delle uova, rimescolando per farlo incorporare bene. Rimettetelo sul fuoco a fiamma bassa e con un cucchiaino di legno, mescolate fino a che la crema velerà il cucchiaino. Fatela raffreddare, badando a mescolarla fino a che sia completamente fredda. Mettetela dapprima in frigorifero poi, nella gelatiera o in freezer.

GELATO AL LIMONE

Ingredienti: 2 uova grandi - 4 cucchiaini di succo di limone - 1/4 di litro di panna - 1 cucchiaino di buccia grattugiata di limone - 110 gr. di zucchero - 60 ml di acqua.

Fate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua, lasciandolo bollire per 3 minuti.

Sbattete i tuorli per formare una spuma densa e di colore giallo limone e uniteci lo sciroppo.

Fate cuocere a bagnomaria, girando costantemente per 10 minuti. Lasciate raffreddare. Aggiungete il succo e la buccia del limone e mescolate.

Montate i bianchi d'uovo a neve fermissima e con molta attenzione uniteli al composto con il limone.

Infine aggiungete la panna che avrete montato, versate in un recipiente e mettete nel freezer.

Quando il gelato incomincia a indurirsi, lavoratelo con lo sbattitore elettrico per eliminare grumi o pezzi di ghiaccio e rimettetelo in freezer.

GELATO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone: 1/5 di litro di latte - 200 gr di panna - 120 gr di zucchero - 4 rossi d'uovo - salsa al cioccolato

Preparazione: Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero fino a formare una crema chiara e spumosa; aggiungere la panna ed il latte amalgamando molto bene. Freddarla dapprima in frigorifero poi, nella gelatiera o in freezer seguendo la tecnica descritta a questa pagina. Disporre in coppe il gelato a palline usando l'apposito utensile, poi versarci sopra la salsa al cioccolato. Servire immediatamente.

GELATO ALLO YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti: 4 vasetti di yogurt naturale (500 gr) - 150 gr frutti di bosco già puliti (ribes rosso e nero, more, mirtilli, uva spina...) - 30 gr di miele - 20 gr di zucchero greggio chiaro - un goccio di succo di arancia - essenza di vaniglia - 2 albumi

Preparazione: Mescolare lo yogurt, la vaniglia ed il miele e mettere in freezer per almeno 1 ora;

- far bollire pian piano in un pentolino la frutta di bosco, il succo d'arancia e lo zucchero per almeno 10 minuti, poi lasciare fuori dalla fuoco per mezz'ora;
- scolare il composto e far freddare;
- mescolare il liquido ottenuto con lo yogurt e mettere in freezer per almeno 1 ora;
- sbattere gli albumi a neve ferma, mescolarne 3/4 al gelato e rimettere in freezer per 2 o 3 ore sino a che abbia consistenza giusta.

GELATO GIANDUIA

Ingredienti per 6 persone: 600 gr. di latte - 100 gr. di nocciole - 100 gr. di cioccolato fondente - 200 gr. di zucchero - 4 tuorli d'uovo.

Preparazione: Pulite le nocciole e riducetele a briciole finissime nel mixer.

Fate sciogliere il cioccolato al fuoco o nel microonde e incorporatelo alle nocciole.

Fate una spuma densa con i tuorli e lo zucchero e unite a filo il latte che avrete scaldato, trasferitelo sul fuoco e fate cuocere fino al punto di ebollizione.

Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire, quindi unite le nocciole un po' per volta, sempre mescolando.

Versate il composto nel recipiente e mettetelo in freezer, quando si sarà indurito, sbattetelo con le fruste elettriche e rimettetelo in freezer.

STRACCIATELLA

Ingredienti: 6 rossi d'uovo - 200 gr di zucchero - 3/4 di litro di latte - vaniglia

Preparazione: Lavorare i rossi d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida e bianca; mettere il latte a scaldare (non bollire) insieme ad un pezzo di vaniglia; incorporare molto lentamente il latte alla crema e mescolare continuamente; Ponete sul fuoco molto debole e terminate di aggiungere il latte sempre continuando a mescolare fino a quando il cucchiaino (che deve essere di legno) sarà velato dalla crema. Aggiungere alla crema un po' di cioccolato fondente grattugiato, qualche pistacchio o mandorla grattugiata e se piace qualche nocciola grattugiata; non eccedere nella quantità di cioccolato e granaglie grattugiate. Freddare la crema dapprima in frigorifero poi, nella gelatiera o in freezer

GELATO AL CAFFE'

Ingredienti: 3 rossi d'uovo - 160 gr di zucchero - 1/4 di litro di latte - 1/4 di panna da montare - una tazzina di caffè forte

Preparazione: Sbattere i rossi d'uovo con lo zucchero fino a formare una crema spumosa; portare ad ebollizione il latte e aggiungerci il caffè; versare lentamente il latte nella crema e mescolare in modo da incorporarla perfettamente; montare la panna ed incorporare anche questa al crema; far raffreddare completamente, mettere in frigo, poi nella gelatiera o nel freezer.

GELATO AL COCCO

Ingredienti: 1 noce di cocco - 1/2 litro di latte - 250 gr di panna - 100 gr di zucchero

Preparazione: Far bollire il latte insieme allo zucchero; lasciare bollire alcuni minuti per far addensare leggermente; aprire il cocco, togliere la polpa, e frullarla sino a ridurla in crema; unire il cocco ridotto in crema al latte; mettere in frigorifero per far freddare il composto, poi nel freezer o nella gelatiera; a gelato quasi ultimato aggiungere la panna montata, amalgamare bene e terminare di gelare.

TIRAMISU' GELATO

Ingredienti: una confezione di savoiardi - 500 gr di mascarpone - 2 tuorli - 500 gr di gelato allo zabaione (oppure il gusto del gelato è a vs piacimento!) - latte q.b. - cacao amaro in polvere - 2 cucchiaini di zucchero

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a montarli aggiungetevi poi il mascarpone un po' per volta amalgamandolo ben bene.

Prendete una teglia rettangolare di alluminio o di vostro piacimento, con del latte a temperatura ambiente bagnate i savoiardi e fate uno strato ricoprendolo poi con la crema al mascarpone; fatene un altro e ricopritelo di gelato allo zabaione (o con un altro gusto a vostro piacere).

Ricoprire un ultimo strato con la crema al mascarpone e cospargere tutto di cacao in polvere amaro.

Mettere 1 ora nel congelatore e al momento di servire toglierlo dal congelatore e metterlo una mezzoretta nel frigo...

GELATO DI BANANE

Ingredienti: due banane (250 gr di polpa) - 150 gr di zucchero - mezzo bicchiere d'acqua - 200 gr panna montata - un cucchiaino di zucchero a velo - succo di limone

Preparazione: Frullare le banane, mescolarle subito con poco succo di limone; preparare lo sciroppo con lo zucchero e l'acqua e bollire sino a che si formino sulla superficie grosse bolle; unire lo sciroppo alle banane e mescolare; unire lo zucchero a velo con la panna e montarla; amalgamare bene la panna alle banane; far freddare in frigo poi mettere in freezer; mescolare con un cucchiaino rimescolare ogni mezz'ora