

Gelato

il pdf dell'estate!



da Coquinaria con amore



Luglio 2009

<http://www.coquinaria.it>

Sommario

GELATI	6
AMERICAN ICECREAM di Vippi	6
BAKED ALASKA di Naty	6
BAKED ALASKA di Numberone	7
BASE BIANCA SENZA UOVA di biemme701	7
BASE PER GELATO di Maffo	8
BASE PER GELATO di Selma	8
CASSATA GELATA DI RICOTTA di Babette	8
GELATO DI ALBICOCHE AL PROFUMO DI EARL GREY di annaginger ...	9
GELATO ALL'AMARENA di RosalbaF	10
GELATO DI AMARETTI di anniebrook	10
GELATO DI ANANAS di Marcy	10
GELATO ALL'ANANAS CON DOLCIFICANTE di pina56	11
GELATO DI ANANAS di Rossanina	11
GELATO ALL'ARANCIA di Linn	12
GELATO ARANCIA E CIOCCOLATO BIANCO di RosalbaF	12
GELATO DI AZUKI di annaginger	13
GELATO AL BACIO di Rossella	13
GELATO AL BACIO SENZA LATTE di vanilla75	14
GELATO AL BACIO SENZA UOVA CON IL BIMBY di Savita	14
GELATO VELOCE ALLA BANANA di libera777	15
GELATO ALLA BANANA CON IL BIMBY di Savita	15
GELATO ALLA BANANA di Rossanina	15
GELATO ALLA BIRRA di ri.paola	15
GELATO BRASILIANO di anniebrook	16
GELATO AL CAFFÈ di Adriana	16
GELATO AL CAFFÈ di Cindy	17
GELATO AL CAFFÈ CON IL BIMBY di Daria	17
GELATO AL CAFFÈ di Rossanina	18
GELATO AL CAFFÈ SENZA UOVA CON IL BIMBY di Savita	18
GELATO AL PROFUMO DI CANNELLA di chandra	18
GELATO ALLA CANNELLA di Eli	19
GELATO DI CASTAGNE SENZA GELATIERA di cipriani_bruna	19
GELATO AL CIOCCOLATO di Adriana	20
GELATO AL CIOCCOLATO di chandra	20
GELATO AL CIOCCOLATO di claudia049	20
GELATO AL CIOCCOLATO di esseemmepiu	21
GELATO AL CIOCCOLATO di Giuliana	21
GELATO AL CIOCCOLATO di Marcy	22
GELATO DI CIOCCOLATO 2 di Marcy	22
GELATO AL CIOCCOLATO di MarinaB	22
GELATO AL CIOCCOLATO di Marinora	23
GELATO AL CIOCCOLATO di pina56	23
GELATO CON CREMA AL CIOCCOLATO DI PINELLA di pina56	23
GELATO AL CIOCCOLATO di Rossella	24
GELATO AL SUPERCIOCCOLATO di Rossella	24
GELATO AL CIOCCOLATO CON IL BIMBY di Savita	25

GELATO AL CIOCCOLATO di Tere	25
GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E PANNA di Adriana	26
GELATO DI CIOCCOLATO E MENTA di chandra	26
GELATO CIOCCOLATO E MENTA di Marcy	26
GELATO DI CIPOLLE di Pinella	27
GELATO AL COCCO di Gea	28
GELATO ALLA CREMA di Adi	28
GELATO ALLA CREMA di Adriana	29
GELATO ALLA CREMA di claudia049	29
GELATO ALLA CREMA di ClaudiaP	29
GELATO ALLA CREMA PER TUTTI I GIORNI di irenequarato	30
GELATO ALLA CREMA di Maffo	30
GELATO ALLA CREMA di Marcy	31
GELATO ALLA CREMA 2 di Marcy	31
GELATO ALLA CREMA PUNTINATO di Moka	32
GELATO ALLA CREMA VANIGLIA di Nico	32
GELATO ALLA CREMA GIANDUIA di Nico	33
GELATO DI CREMA GIANDUIA di Nivea	33
GELATO ALLA CREMA di pina56	33
GELATO ALLA CREMA CON IL BIMBY di Savita	34
GELATO CREMINO di irenequarato	34
GELATO FIORDILATTE di Maffo	35
GELATO FIORDILATTE di Marcy	35
GELATO FIORDILATTE di Melina	35
GELATO FIORDILATTE CON IL BIMBY di Savita	36
GELATO ALLA FRAGOLA di Adriana	37
GELATO DI FRAGOLA di Babette	37
GELATO ALLA FRAGOLA di Gea	38
GELATO DI FRAGOLE di Marcy	38
GELATO ALLA FRUTTA E YOGURT di Rossanina	38
GELATO AI FRUTTI DI BOSCO di Rossanina	38
GELATO FRITTO di vallibe	39
GELATO AL LIMONE DELLA SIGNORA SALAZAR di manuleo	39
GELATO AL LIMONE di Moka	40
GELATO ALLA LIQUIRIZIA di Agrodolce	40
GELATO ALLA LIQUIRIZIA di chandra	41
GELATO ALLA LIQUIRIZIA CON IL BIMBY di chandra	41
GELATO DI LIQUIRIZIA di Marcy	42
FONDENTE GELATO AL MANDARINO di Giuliana	42
GELATO ALLE MANDORLE di Marcy	43
GELATO MELA E LIMONE di soledimattino	43
GELATO AL MELONE di stefani	44
GELATO AL MIELE di alibaba	44
GELATO MOKA di Marcy	44
GELATO DI MOU di anniebrook	45
GELATO DI NOCCIOLE E RUM di Marcy	45
GELATO DI NOCI di Marcy	45
GELATO DI NUTELLA di Marcy	45
GELATO AL PANETTONE di Guido Martinetti	46

GELATO ALLA PANNA di Cristina Pari	46
GELATO ALLA PANNA di Tere	46
GELATO DI PARMIGIANO dal database di Coquinaria	47
GELATO AL PARMIGIANO di Graziana	47
GELATO AL PARMIGIANO E PROFUMO DI BASILICO di MarinaB.....	47
GELATO DI PARMIGIANO REGGIANO CON PERE E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA di Giuliana	48
GELATO DI PARMIGIANO O GRANA CON PROSCIUTTO CRUDO di Giuliana	48
GELATO AL PECORINO di Gianfranco Vissani	49
GELATO ALLA PERA E ALBICOCCA di Rossanina	49
GELATO AI PINOLI di chandra	50
GELATO AI PINOLI E UVETTA di chandra	50
GELATO AL PISTACCHIO di chandra.....	51
GELATO ALLA STRACCIATELLA di DanielaSa	51
GELATO ALLA STRACCIATELLA di silvia bassi.....	52
GELATO STRACCIATELLA AL COCCO di rucoletta	52
GELATO ALLA STRACCIATELLA AL LATTE di anniebrook.....	52
GELATO AL THÈ VERDE di vallibe	52
GELATO AL TIRAMISÙ di Isi	53
GELATO DI TOFU di vallibe.....	53
GELATO AL TORRONCINO di irenequarato	53
GELATO DI TORRONE SENZA GELATIERA di numberone	54
GELATO ALLA VANIGLIA di ClaudiaP.....	54
GELATO ALLA VANIGLIA di Gea	54
GELATO ALLA VANIGLIA CON DOLCIFICANTE di kabocha	55
GELATO ALLA VANIGLIA di Marcy	55
GELATO ALLA VANIGLIA di Nico.....	55
GELATO ALLA VANIGLIA di Zia Paperina	56
GELATO DI VANIGLIA E CARDAMOMO di chandra	56
GELATO ALLA VANIGLIA E CARDAMOMO DI CHANDRA CON MODIFICA di Cindy.....	57
GELATO AL VIN SANTO di Pinella	57
GELATO ALLO YOGURT di Adriana	58
GELATO DI YOGURT di Babette	58
GELATO ALLO YOGURT di Erika Mason	58
GELATO DI YOGURT di Marcy	59
GELATO DI YOGURT AL CAFFÈ di annaginger	59
GELATO ALLO YOGURT E CILIEGIE di Erika Mason	60
GELATO ALLO YOGURT E FRAGOLE di anitab	60
GELATO ALLO YOGURT E FRAGOLE di Rossella	60
GELATO DI YOGURT E FRUTTA di Marcy	61
GELATO ALLO YOGURT GRECO E MIELE di Gea	61
GELATO ALLO YOGURT DI FRUTTA E PANNA di Linn.....	61
GELATO ALLO ZAFFERANO di Pinella	61
GELATO ALLO ZENZERO di ananas	62
GELATO ZENZERO E CANNELLA di Numberone	62
MATTONELLA AL LIMONE di Babette1960	63
MERINGA AI SORBETTI di Dora L.....	63

MERINGA ALL'ITALIANA di biemme701	64
MOUSSE ALLA FRAGOLA di Rossanina	64
PANERA di eros	65
PANNA AL GHIACCIO di Vippi	65
PARFAIT AL CIOCCOLATO di EleonoraC.....	66
TARTUFI DI GELATO di Betti	66
TARTUFO GELATO di Dora Lee.....	66
TORTA GELATO di Arnold	67
TORTA GELATA A 3 GUSTI di Rosanna Caliendo	68
TORTA GELATO AI FRUTTI DI BOSCO di dolciando&dolciando	68
TORTA GELATO MERINGATA di Gea.....	69
TORTA GELATO CON TRIONFO DI FRUTTA di stefanì.....	69
<i>GRANITE, SORBETTI E GHIACCIOLI</i>	71
GHIACCIOLO ALLA BANANA di esseemmepiu.....	71
GHIACCIOLO ALLA FRAGOLA di Adriana	71
GHIACCIOLO ALLA FRAGOLA E MENTA di chandra	71
GHIACCIOLO ALLO YOGURT di anita	72
GRANITA DI CAFFÈ di Anna Amalia.....	72
GRANITA AL CAFFÈ di mariarita	73
GRANITA DI LIMONE di anny	73
GRANITA DI LIMONE di mariarita	73
GRANITA ALLA MANDORLA di Chimico.....	74
GRANITA ALLE MANDORLE di mariarita	74
GRANITA ALLE MORE di serena.bo	75
MANDARINI GIVRÉS di Alda Muratore	75
SORBETTO DI ANGURIA di Anna Amalia	76
SORBETTO DI ANGURIA di Federica Marcuzzo	76
SORBETTO DI ARANCE AL PEPE GAROFANATO di Rosaria Rubino	76
SORBETTO DI BORRAGINE di Rosoliampez	76
SORBETTO AL CACAO di Zia Paperina.....	77
SORBETTO AL CIOCCOLATO CON IL BIMBY di Savita	77
SORBETTO DI COCOMERO di Ro	77
SORBETTO DI FRAGOLE di Guido Martinetti	78
SORBETTO ALLE FRAGOLE SENZA GELATIERA di krissk	78
SORBETTO DI FRAGOLE di Rossanina	79
SORBETTO AL GELSOMINO di cipriani_bruna	79
SORBETTO AL GERANIO di Bruna/Buran.....	79
SORBETTO ALLA LAVANDA di stefanì	80
SORBETTO AL LIMONE di claudia049	80
SORBETTO DI LIMONE di Rosalbf	81
SORBETTO AL LIMONE di Rosaria Rubino.....	81
SORBETTO DI MELA VERDE AL CALVADOS di cipriani_bruna.....	81
SORBETTO DI MELONE di Ro	82
SORBETTO DI MENTA SELVATICA di cipriani_bruna	82
SORBETTO ALLA MENTA di claudia049	82
SORBETTO AL MIRTO CON IL BIMBY di Patrizia T.	83
SORBETTO AL PEPERONCINO di cipriani_bruna	83
SORBETTO DI PESCA ALL'ARMAGNAC CON IL BIMBY di Giuliana	83
SORBETTO DI PESCA di vanilla75.....	84

SORBETTO DI POMODORO di Eleonora.....	84
SORBETTO DI POMPELMO ROSA CON IL BIMBY di cipriani_bruna.....	85
SORBETTO DI POMPELMO ROSA E CAMPARI CON IL BIMBY di Giuliana	85
.....	85
SORBETTO AL ROSMARINO di Eleonora	85
<i>CIALDE, BISCOTTI E BRIOCHES</i>.....	87
BISCOTTI DA GELATO TIPO CUCCIOLONE di Annette.....	87
BISCOTTI DA GELATO TIPO CUCCIOLONE di chandra	87
BISCOTTO GELATO di Rosalbaf	88
BISCOTTI PORTOGHESI di MarinaB.....	88
BRANDY SNAPS di Savita	89
BRIOCHES PER IL GELATO di mariarita	89
BRIOCHE PER IL GELATO di Patrizia p.	90
BRIOSCE COL TUPPO SICILIANE di Rosalbaf	90
BRIOSCI CU ZUCCURU di Rosalbaf	92
CIALDE CROCCANTI di Paprika	93
CIALDE AL PARMIGIANO di Giuliana.....	93
CONI GELATO di MOLLYKA.....	94
CROCCANTE DI ARACHIDI di ri.paola.....	94
<i>TOPPING E SALSE</i>.....	95
AMARENE DA GELATO di elisabetta66	95
COULIS DI FRUTTA A FREDDO di graziana	95
CREMA DI ALBICOCHE E GELSOMINO di ri.paola.....	95
CREMA MOU di Vippi	95
LIQUORE LATTE E CACAO di Adi.....	96
SALSA ALL'ALBICOCCA di Giuliana.....	96
SALSA ALL'ALBICOCCA 2 di Giuliana.....	96
SALSA DI AMARENE (O FRUTTI ROSSI) di Giuliana.....	97
SALSA ALL'ARANCIA di MarinaB	97
SALSA AL CARMELLO PER GELATO di Adriana	98
SALSA AL CARMELLO D'ALBICOCCA di graziana.....	98
SALSA AL CIOCCOLATO di elisabetta.....	99
SALSA DI KAKI di cipriani_bruna.....	99
SALSA DI KIWI di Giuliana	99
SALSA DI LAMPONI di graziana	99
SALSA ALLA NOCCIOLA PER SEMIFREDDI E GELATI di elisabetta	100
SALSA ALLA PERA di Giuliana	100
SALSA DI SCALOGNO E FLAN DI FAVE di Gianfranco Vissani.....	100
SALSA TROPICALE di Giuliana.....	101
SCIROPPI E TOP-DOWN PER GELATI di esseemmepiu	101
SCIROPPO AL CAFFÈ di annaginger.....	101
SCIROPPO AL CAFFÈ di Gea	102
SCIROPPO AL CARMELLO CON IL BIMBY di annaginger	102
SCIROPPO ALLA MENTA FRESCA di graziana.....	103
TOPPING AL CACAO di graziana.....	103

GELATI

AMERICAN ICECREAM di Vippi

4 tuorli d'uovo
140 g di zucchero
1 cucchiaino di estratto liquido di vaniglia
200 ml di latte
200 ml di panna
1 pizzico di sale
100 g di arachidi pralinate
topping al cioccolato e crema mou

Montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungere l'estratto di vaniglia, un pizzico di sale, la panna ed il latte. Versare il composto nella gelatiera. Tritare grossolanamente le arachidi. Quando il gelato è pronto, variegare con la crema mou (in questa raccolta nella sezione "Salse"), il cioccolato e le arachidi tritate.

BAKED ALASKA di Naty

1 pan di spagna da 5 uova
bagna preparata con sciroppo di lamponi, acqua e zucchero
400 g di lamponi
500-700 g di gelato alla vaniglia o crema o frutta
3 albumi d'uovo
150 g di zucchero a velo
1 goccio di succo di limone
2 cucchiari di mandorle tritate

Mettere il pan di spagna sopra un vassoio (che possa essere infornato) oppure in una pirofila tonda e bassa. Bagnare, mettere i lamponi. Poi mettere il gelato molto freddo e tosto, lasciando circa 4-5 cm di spazio ai bordi. Mettere il tutto nel frigo, se si pensa di servirlo fra poco, o nel congelatore. Montare gli albumi con lo zucchero a velo ed il succo di limone a neve ferma, ricoprire la torta con gli albumi montati, cospargere con delle mandorle tritate e mettere nel forno per 4-5 minuti (forno acceso solo sopra). Appena la meringa diventa dorata il dolce si toglie subito dal forno e si serve immediatamente.

La mia amica aveva fatto una versione con pan di spagna alle mandorle. Come bagna si può utilizzare anche il thè forte zuccherato. Se si fa per gli adulti, via ai liquori. Per la frutta, nel mio caso erano lamponi freschi, ma la mia amica diceva che può andare qualsiasi tipo di frutta sia fresca sia surgelata.

BAKED ALASKA di Numberone

È una ricetta presentata dalle sorelle Simili in un corso solo di dolci. Ricavare dei dischi da un pan di Spagna. Bagnarli con sciroppo e un liquore per dolci (io ho usato il liquore Milk). Deposare una pallina di gelato, preferibilmente alla crema, al centro di ogni dischetto. Deposare a spirale della meringa, che io faccio in proporzione di doppio peso di zucchero rispetto al peso degli albumi di cui metà semolato e metà a velo. A questo punto i dolci passano in congelatore, dove devono stare almeno 8 ore (per questo sono comodi da fare anche con notevole anticipo). Al momento di servire basterà passarli qualche minuto direttamente dal congelatore al forno molto caldo.

BASE BIANCA SENZA UOVA di biemme701

Dal libro "Scuola di pasticceria". Le basi per la preparazione del gelato: per la realizzazione del gelato e del sorbetto si parte da preparazioni di base che differiscono fra loro per la presenza di alcuni ingredienti. I gelati alla crema si producono a partire da una base bianca, priva di uova, oppure da una base gialla contenente uova. Con l'aggiunta di ingredienti e aromi differenti a queste basi si ottengono svariati gusti. Questa è la ricetta della miscela priva di uova, che dà origine anzitutto al gusto fiordilatte, e per aggiunta di ingredienti quali canditi, croccante, meringa sbriciolata e frutta secca, ai gusti di cassata, croccante, meringa, noce etc. e per aggiunta di frutta fresca, a pezzetti o in purea, ai gusti cremosi alla frutta.

450 ml di latte
200 ml di panna fresca
180 g di zucchero semolato

Dosi per 1 Kg circa di base bianca. Scaldare in una casseruolina il latte con 100 ml di panna fresca; a ebollizione allontanare dal fuoco e aggiungere gli altri 100 ml di panna fresca e lo zucchero semolato. Mescolare con un cucchiaio fino a far sciogliere completamente lo zucchero e mettere nuovamente a cuocere su fuoco basso, mescolando con una frusta a mano e allontanando la casseruolina dalla fiamma appena si accennerà l'ebollizione. Trasferire la crema ottenuta in una ciotola e lasciarla raffreddare sbattendola con la frusta a mano. Sigillare la crema con pellicola per alimenti e metterla in frigorifero. Trasferire il composto in una gelatiera e azionarla per il tempo previsto dall'apparecchio (circa 30 minuti).

La base così preparata corrisponde al gusto fiordilatte, che in genere viene aromatizzata alla vaniglia. Per ottenere altri gusti si integreranno a questa base aromi e/o ingredienti quali quelli che abbiamo sopra indicato, in percentuali adeguate, così che zuccheri, grassi e aromi siano presenti in proporzioni bilanciate.

BASE PER GELATO di Maffo

200 g di latte
200 g di panna liquida
100 g di zucchero
1 uovo

Sbattere l'uovo con lo zucchero e poi unire la panna e il latte fino a farli diventare omogenei. A questa base puoi aggiungere quello che vuoi: cioccolato fondente sciolto, purea di frutta, pezzetti di torrone sbriciolato, crema di nocciole, gocce di cioccolata o cioccolato grattato, liquirizia, sciroppi vari, io perlomeno faccio così. La ricetta originale prevedeva più zucchero ma lo trovavo troppo dolce.

BASE PER GELATO di Selma

6 tuorli d'uovo
200 g di zucchero semolato
200 g di panna liquida
300 g di latte
1 baccello di vaniglia se piace o altro aroma

Portare ad ebollizione il latte freddo insieme con la stecca di vaniglia. Montare i tuorli con lo zucchero finché il composto risulterà spumoso. Diluire il composto di uova con il latte e la panna e rimettere un attimo sul fuoco per addensare, fare freddare prima a temperatura ambiente e poi un po' in frigo, in ultimo mettere nella gelatiera.

Per l'addensante metto mezzo cucchiaino prima di mettere nella gelatiera. Ora un mio amico che ha un bar mi ha dato una polverina che credo sia un misto di farine ma mi ha detto che con la maizena o con la farina di carrube si dovrebbe ottenere lo stesso risultato. Questa è la base da cui partire, è il classico gelato alla vaniglia, io ho sempre fatto questa base per poi invece della vaniglia mettere polvere di liquirizia, oppure pistacchi spezzettati, noci tritate e così via.

CASSATA GELATA DI RICOTTA di Babette

300 g di ricotta di mucca
150 g di zucchero semolato
50 g di gocce di cioccolato
50 g di nocciole tostate tritate (o granella di nocciole)
50 g di canditi misti a cubetti (io ho usato le mie scorze di arancia candita)
250 g di panna liquida fresca

Mescolare bene con una frustina la ricotta con lo zucchero, poi aggiungere cioccolato, nocciole e canditi. Montare la panna e amalgamare delicatamente al composto di ricotta. Sistemare il tutto in uno stampo tipo plumcake e mettere in freezer. Togliere dal freezer un po' di tempo prima per farlo intenerire quanto basta per tagliarlo a fette e servirlo con una salsa tipo il sughetto del summer pudding, oppure si possono frullare lamponi, o fragole e fragoline di bosco con zucchero e poco limone e servire con la salsina ottenuta.

GELATO DI ALBICOCCHES AL PROFUMO DI EARL GREY di annaginger

130 g di albicocche secche, possibilmente biologiche (sono scure invece che arancio squillante)
 75 g di zucchero + 2 ulteriori cucchiaini
 130 g di acqua
 350 g di latte intero
 2 cucchiaini abbondanti di thè Earl Grey sfuso (io uso il Twinings nella piccola latta gialla)
 350 g di panna fresca
 1 pizzico di sale
 4 tuorli d'uovo

La ricetta viene dalle mie mailing list. Mettere le albicocche in un pentolino con 2 cucchiaini di zucchero e l'acqua. Portare a bollore e sobbollire per 15 minuti circa, fino a quando le albicocche diventano morbide. Farle intiepidire un po' poi frullarle con la loro acqua fino ad avere una crema morbida. Tenere da parte. Mettere in un tegame pesante il latte e le foglie di the. Riscaldare e quando il latte accenna a bollire spegnere il fuoco e lasciare in infusione per cinque minuti. Colare con uno chinois, se non ce lo avete, va bene un qualsiasi colino a trama molto fitta. Lavare il tegame, rimetterci dentro il latte profumato di thè, aggiungere la panna, il rimanente zucchero e un pizzico di sale e rimetterlo al fuoco. Intanto che si scalda, sbattere i tuorli d'uovo in una zuppierina con una frusta.



Quando il latte è caldo, versarne circa la metà a filo sulle uova, sbattendo bene con la frusta, in modo da non formare grumi, poi ributtarlo nel tegame e cuocere, a fuoco medio basso, per qualche minuto rimstando sempre, fino a quando la crema vela il cucchiaino. Passare la crema ottenuta allo chinois, facendola scendere in un recipiente pulito, che verrà collocato dentro un altro recipiente che contiene acqua fredda e ghiaccio. Far raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere a questo punto la purea di albicocche e mettere nella gelatiera. È più lungo a dirsi che a farsi e il risultato vale sicuramente il lavoro. È un gelato squisito!

GELATO ALL'AMARENA di RosalbaF



150 g di zucchero
350 g di latte (ho messo 450 g)
150 g di panna (ho messo 50 g)
vanillina (ho messo un baccello di vaniglia)

Ho aggiunto una punta di cucchiaino di agar agar
e una decina di amarene a pezzetti.

GELATO DI AMARETTI di anniebrook

100 g di zucchero
250 g di latte
2 uova
2 cucchiaini di liquore all'amaretto
120 g di amaretti
un cucchiaino di agar agar

Polverizzare gli amaretti, mescolare tutto insieme e cuocere per 5 minuti.
Raffreddare e mettere in gelatiera.

GELATO DI ANANAS di Marcy

35 g di zucchero
250 ml di panna
350 g di polpa di ananas
½ bustina di vanillina

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Mescolate tutti gli ingredienti con la polpa dell'ananas frullata e versate il composto nella gelatiera.

GELATO ALL'ANANAS CON DOLCIFICANTE di pina56



1 ananas
2 cucchiaini di rum
250 g di panna
20 g di dolcificante liquido

Volevo provare come poteva venire di gusto il gelato con il dolcificante per fare poi una torta gelato. Allora ho tagliato a fettine l'ananas, poi l'ho messo nel frullatore con il resto degli ingredienti. Poi ho messo tutto nella gelatiera. Dopo circa 20-25 minuti il gelato era pronto.

GELATO DI ANANAS di Rossanina

350 g di ananas fresco
150 g di zucchero a velo
succo di 1 limone
250 g di panna
150 g di latte intero
30 g di preparato per budino istantaneo alla vaniglia

Mettete il preparato per budino ed il latte in una terrina e mescolare per circa un minuto, quindi mettete il composto in frigo a solidificare per 5 minuti. Sbucciate l'ananas e togliete la parte interna più dura. Riducete la polpa in purea con lo zucchero ed il succo di limone, quindi mescolatela con il budino e la panna. Versate nella gelatiera. Con questo composto potete fare una torta, foderando di carta forno uno stampo a cerniera (tenuto in freezer per mezz'ora) e mettendo alla base un disco di pan di spagna, spruzzandolo (facoltativamente) di liquore, coprendo di gelato e poi di nuovo di pan di spagna. Mettete in freezer di nuovo per una mezz'oretta.

GELATO ALL'ARANCIA di Linn

300 g di succo d'arancia
150 g di zucchero
150 g di panna

La ricetta originale è di cavolettodibruxelles.it e prevede il succo di mandarini, ma non c'erano a casa quindi ho usato arance. È un gelato da fare e consumare, che non sopporta la permanenza in congelatore. Dato che non è una crema e non ci sono addensanti non sopporta neanche la permanenza nel bicchiere ma è di un buono!



GELATO ARANCIA E CIOCCOLATO BIANCO di RosalbaF

450 ml di latte
100 ml di panna fresca
150 g di zucchero
1 cucchiaino di agar agar
1 cucchiaino abbondante di pasta di arancia
1 cucchiaio abbondante di scorza d'arancia candita
80 g di cioccolato bianco



Sciogliere lo zucchero nel latte. Prelevare 50 ml di latte, riscaldarlo nel microonde e scioglierci dentro l'agar agar, quindi col colino aggiungerlo al resto del latte, aggiungere la panna e la pasta di arancia, mescolare quindi versare in gelatiera, ci vorrà una mezz'ora circa. Nel frattempo tritare con un coltello la scorza di arancia candita riducendola in pezzetti finissimi, fare lo stesso col cioccolato ma riducendolo in pezzetti tipo gocce, unirli al gelato quando è quasi pronto ma ancora non durissimo.

GELATO DI AZUKI di annaginger

1 cup di fagioli azuki
 1/3 di cup di zucchero
 2 cucchiaini di succo di limone
 3 e ½ cups di acqua
 1 cup di latte
 1 cup di panna fresca
 4 tuorli d'uovo
 2/3 di cup di zucchero
 1 baccello di vaniglia



Gli azuki sono piccoli fagioli rossi, molto usati nella cucina giapponese anche per preparazioni dolci. I fagioli li ho preparati nella slowcooker, mettendoli insieme all'acqua, a 1/3 di cup di zucchero e al limone e facendoli cuocere un'ora su high e due ore su low. Naturalmente, si possono cuocere anche in un tegame normale o in pentola a pressione: saranno cotti quando saranno molto morbidi. La quantità che dovrebbe risultare è pari a 3 cups: se fosse di più, togliere un po' di liquido, se fosse di meno aggiungere un po' di acqua. Far intiepidire i fagioli, poi passarli al setaccio: raccogliere la polpa in una ciotola e metterla in frigo per almeno 3 ore. Buttare le bucce. Preparare la crema, mettendo a scaldare il latte e la panna con il baccello di vaniglia. Nel frattempo, sbattere in una zuppietina i tuorli con lo zucchero. Appena il latte è caldo, versarne un terzo circa sui tuorli, amalgamare bene con la frusta, poi rovesciare il tutto nel tegame dove c'è il latte caldo e far cuocere fino a quando la crema vela il cucchiaino. Far raffreddare, mescolando di tanto in tanto, poi mettere in frigo per almeno tre ore. Al momento di preparare il gelato, mescolare la crema e i fagioli e far gelare in gelatiera.

A me è piaciuto moltissimo: vago sapore di castagna e non eccessivamente dolce. Mio marito, estimatore di gelati in ogni forma, lo ha bocciato per gli stessi motivi per i quali a me è piaciuto molto.

GELATO AL BACIO di Rossella

600 g di latte fresco (possibilmente)
 400 g di nutella (meglio sarebbe crema di nocciole)
 1 tavoletta di cioccolato fondente all' 85%
 30 g di latte in polvere
 50 g di glucosio
 1 pizzico di sale
 100 g di nocciole tritate grossolanamente
 q.b. di neutro susipan

In un tegame mettere il latte, il cioccolato, la nutella e il neutro, portare quasi a bollore, passare nel colino, lasciare raffreddare in frigo e utilizzare nel

gelataio, prima che sia pronto aggiungere le nocciole tostate e tritate grossolanamente.

GELATO AL BACIO SENZA LATTE di vanilla75

50 g di nocciole tostate
50 g di zucchero
1 uovo
30 ml di olio di semi
200 ml di latte di riso
20 g di cacao amaro

Ho frullato le nocciole e lo zucchero nel frullatore del Ken, una volta polverizzate le ho messe in un pentolino, ho aggiunto l'uovo e iniziato a montare con le fruste elettriche, ho poi aggiunto il cacao, sempre montando, poi l'olio e il latte. Ho messo sul fuoco rimescolando fino al bollore, ho spento e fatto freddare. Ho poi messo il composto in gelatiera per 30 minuti. È a dir poco buonissimo.



GELATO AL BACIO SENZA UOVA CON IL BIMBY di Savita

100 g di zucchero
100 g di nocciole tostate
100 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
250 g di panna liquida
250 g di latte fresco
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di fecola come addensante

Ricetta dal forum Bimby, dosi per 6 persone. Polverizzare lo zucchero e metà delle nocciole: 10 sec. vel. Turbo. Unire il cioccolato dal foro a pezzetti: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne le rimanenti nocciole e cuocere: 6 minuti 80°C vel. 4. Aspettare che raffreddi, aggiungere le rimanenti nocciole e congelare. Rimettere nel boccale del Bimby e rispatolare a vel. 4 per 4 minuti senza misurino in modo che incorpori più aria possibile. Ricongelare e ripetere la stessa operazione almeno 2 volte.

GELATO VELOCE ALLA BANANA di libera777

Tagliare le banane a rondelle e metterle in freezer conservate in un sacchetto. Mettere il latte nelle vaschette del ghiaccio e congelare. Quando si vuole fare il gelato, prendere le banane e il latte in ugual quantità e frullare insieme aggiungendo poco zucchero. Ecco pronto il gelato alla banana.

GELATO ALLA BANANA CON IL BIMBY di Savita

250 g di latte intero
250 g di panna
150 g di zucchero
1 pizzico di sale fino
300 g di banane sbucciate

Ricetta dal forum Bimby, dosi per 6 persone. Inserire nel boccale latte, panna, zucchero, sale: 4 min. 80°C vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Senza lavare il boccale frullare le banane a fette: 10 sec. vel. 8. Aggiungere la crema messa a raffreddare e amalgamare bene: 10 sec. vel. 4. Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo in congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servire tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 20 sec. vel. 7 e 10 sec. vel. 4, spatolando. Servire subito o riporlo nuovamente nel congelatore. Si conserva a lungo.

GELATO ALLA BANANA di Rossanina

275 g di banane mature sbucciate e ridotte in purea
110 g di zucchero
100 g di panna
250 g di latte intero
2 cucchiaini di succo di limone

Aggiungete alla purea di banane lo zucchero ed il succo di limone. Unite il latte e la panna e mescolatela accuratamente. Mettere nella gelatiera.

GELATO ALLA BIRRA di ri.paola

100 ml di doppia panna
150 ml di latte
6 tuorli d'uovo
150 g di zucchero semolato
250 ml di birra (bionda o al malto)

crema di albicocche e gelsomino
croccante di arachidi

Dal libro di Nobu West "La cucina di Nobu e l'occidente" Ed. Giunti 2008. Dosi per 6-8 persone. Riscaldare la panna e il latte fin quasi al punto di ebollizione. Sbattere con la frusta i tuorli d'uovo e lo zucchero in una ciotola grande, versarvi sopra il misto di latte caldo e panna, mescolando continuamente, quindi travasare in una casseruola pulita. Continuare la cottura a fiamma bassa, senza smettere di mescolare, fino a quando il composto inizia ad addensarsi leggermente (non lasciarlo bollire, altrimenti i tuorli contenuti nella crema assumono l'aspetto di uova strapazzate). Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Mescolare la birra al composto, trasferire in una gelatiera e riporre in freezer secondo le istruzioni del produttore.

Per servire, disporre una piccola quantità di croccante alle arachidi (in questa raccolta nel capitolo "Cialde") in ogni ciotola da portata, adagiandovi sopra una pallina di gelato. Colare una piccola quantità di crema di albicocche e gelsomino (in questa raccolta nel capitolo "Salse") sul fondo della ciotola e completare con una fetta di mela essiccata e una foglia di shiso per decorazione.

GELATO BRASILIANO di anniebrook

175 g di zucchero
300 g di latte intero
2 uova
1 cucchiaino di cacao amaro
1 cucchiaino di caffè solubile

La ricetta si trova nel ricettario della mia gelatiera. Siccome ci sono le uova io porto ad ebollizione poi spengo, così approfitto per aggiungere un cucchiaino di agar agar per renderlo più morbido. La ricetta originale non lo prevede e non prevede nemmeno la cottura. Mescolare tutto insieme, bollire, raffreddare e mettere nel cestello della gelatiera. Talvolta aggiungo alla fine una manciata di gocce di cioccolato.

GELATO AL CAFFÈ di Adriana

300 ml di latte
150 ml di panna
100 g di zucchero
50 g di glucosio
1 fiala di concentrato di caffè per dolci

Ho mescolato tutto a freddo, messo in frigo e poi mezz'ora nella gelatiera. Questo l'ho fatto la sera alle 19.30 dopo aver fatto a merenda quello alla crema, tanto il liquido della ciotola non si scioglie, l'ho lavata velocemente con l'acqua fredda e subito rimessa nel congelatore, perciò si riesce a fare il gelato anche due volte nello stesso giorno.

GELATO AL CAFFÈ di Cindy



1 l di latte parzialmente scremato UHT
70 g di composto base
30 g di caffè liofilizzato
200 g di zucchero

Questa volta ho provato a usare un composto a base di latte scremato in polvere, farina di semi di carrube, destrosio in proporzioni variabili. Viene venduto pronto e si può usare per le preparazioni a caldo e a freddo. Ho comprato anche del caffè liofilizzato profumatissimo, sempre a peso. Ho sciolto le polveri e lo zucchero nel latte e poi ci ho anche versato il fondo della caffettiera della mattina. Dopo 35 minuti di gelatiera il risultato è stato questo buonissimo gelato al caffè: non pesante, non dolcissimo, cremoso. Alle 24 ore di congelatore è abbastanza duro, ma tenendolo fuori diciamo 10 minuti circa (questo in primavera, in estate l'attesa si riduce a pochissimi minuti) torna come appena fatto.

GELATO AL CAFFÈ CON IL BIMBY di Daria

2 uova
2 tuorli d'uovo
200 g di latte intero
200 g di panna fresca
100 g di caffè ristretto
100 g di zucchero
2 bustine di vanillina
10 g di agar agar
1 pizzico di sale

Inserire nel boccale latte, panna, caffè, sale e vanillina 7 min. 80°C vel. 1; inserire ora con lame in movimento a vel. 4 le uova, i tuorli, lo zucchero e l'agar agar 7 min. 70°C vel. 4. Versare in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo,

tagliarlo con un coltello e inserire nel boccale mantecando: 10 sec. vel. 9 e 20 sec. vel. 4, spatolando. Riporre nel congelatore per una mezz'ora.

GELATO AL CAFFÈ di Rossanina

500 ml di panna fresca

2 caffè ristretti

zucchero a piacere (circa 100 g di zucchero poi assaggiate, deve risultare un po' troppo dolce, con il freddo la sensazione di dolcezza diminuirà in modo notevole)

3 cucchiaini di glucosio

Scaldare leggermente la panna per sciogliere lo zucchero ed il glucosio. Fate freddare e poi mettete in frigo. Una volta ben freddo, mettete nella gelatiera e fate andare secondo le istruzioni. Io l'ho provato, con un discreto risultato (ma con la panna è più buono) con il latte evaporato (non condensato, quello evaporato è senza zucchero) o con lo yogurt Total, leggermente diluito con latte intero.

GELATO AL CAFFÈ SENZA UOVA CON IL BIMBY di Savita

150 g di zucchero

150 g di panna

250 g di latte

20-25 g di maizena, anche 30, non c'è problema

2 cucchiaini di caffè solubile

Ricetta da forum Bimby. Mettere tutti gli ingredienti nel boccale per 8 minuti a 80°C vel. 3. Una volta raffreddato mettere in frigo a congelare (usa 5-6 vaschette separate, altrimenti sarà difficile spezzarlo). Una volta congelato (ci vorrà una notte), ridurre a cubetti e mantecare nel Bimby 10 sec. a vel. 6 e 10 sec. a vel. 4 (ci vorrà anche qualche secondo in più). Poi rimettere in freezer e mangiare quando si vuole.

GELATO AL PROFUMO DI CANNELLA di chandra

4 stecche di cannella

550 g di latte

1 uovo

175 g di zucchero

Ricetta di Maria Pia Trubiani. Dividere a pezzi la cannella, mettere nel latte e portare lentamente all'ebollizione, quindi spegnere il fuoco e far raffreddare dopo aver coperto il recipiente. Montare le uova con lo zucchero finché saranno chiare e spumose. Filtrare il latte ormai freddo, versare sulle uova, mescolare e versare nella gelatiera.

GELATO ALLA CANNELLA di Eli

400 g di latte
 100 g di panna
 100 g di zucchero
 5 tuorli d'uovo
 2 stecche di cannella
 1 cucchiaino di cannella in polvere

Far bollire il latte con la panna, le stecche e la polvere di cannella. Togliere le stecche di cannella e tenere da parte il latte. Montare i tuorli con lo zucchero e versarvi a filo il latte e con la panna. Rimettere il tutto sul fuoco e continuare la cottura, mescolando in continuazione, portando il preparato alla rosa, a circa 82°C. Con l'espressione portare la crema "alla punta della rosa" si intende quando il cucchiaino, intinto in un liquido, comincia a velarsi. Lasciare raffreddare e passare il composto nella gelatiera.

GELATO DI CASTAGNE SENZA GELATIERA di cipriani_bruna



500 ml di latte
 1 cucchiaino di vaniglia
 5 tuorli d'uovo
 200 g di zucchero
 600 g di passato di castagne
 3 albumi d'uovo
 400 g di panna montata
 6 kiwi
 salsa di kaki

Scaldare il latte con la vaniglia. Frustare bene i tuorli d'uovo con lo zucchero, aggiungere il latte mescolando. Fare addensare la crema a fuoco lento. Appena raffreddato unire il passato di castagne, ottenuto lessando delle castagne secche. Montare gli albumi a neve ben ferma ed aggiungerli al composto mescolando dal basso verso l'alto e successivamente unire allo stesso modo la panna montata. Mettere in freezer negli stampi individuali o in quelli rettangolari. Sbucciare i kiwi, tagliarli a fette e farli marinare in una ciotola con poco zucchero e rhum. Impiattare mettendo

sopra al gelato la salsa di kaki (in questa raccolta nel capitolo "Salse") e di lato un ventaglio di kiwi.

GELATO AL CIOCCOLATO di Adriana

150 g di cioccolato al latte
70 g di zucchero
30 g di glucosio
4 tuorli d'uovo
500 ml di latte

Ho scaldato il latte, sciolto dentro il cioccolato, aggiunto poi a filo sui tuorli montati con lo zucchero e rimesso sul fuoco a cuocere. Aggiunto il glucosio, raffreddato prima nell'acqua fredda e poi messo in frigo, poi nella gelatiera. Si è sentito però poco il cioccolato, la prossima volta raddoppio la quantità di cioccolato e aggiungo anche un po' di cacao.



GELATO AL CIOCCOLATO di chandra

100 g di cioccolato fondente all'85% di cacao
1 uovo
200 g di zucchero
250 g di panna
250 g di latte
1 pizzico di vaniglia

Fare fondere al microonde o a bagnomaria il cioccolato con un po' di latte, profumando con la vaniglia e lasciare raffreddare. Sbattere l'uovo con lo zucchero, diluire con il latte, la panna e il cioccolato fuso. Mettere nella gelatiera.

GELATO AL CIOCCOLATO di claudia049

350 g di latte
200 g di panna
300 g di cioccolato (a casa mia piace fondente)
120 g di zucchero

80 g di tuorli d'uovo

Scaldo il latte con la panna e poi lo verso sul cioccolato e lo faccio sciogliere, poi monto i tuorli con lo zucchero e li aggiungo al latte e cioccolato. Metto nuovamente sul fuoco e sempre mescolando porto ad una temperatura di 80°C. Faccio raffreddare e poi metto nella gelatiera.

GELATO AL CIOCCOLATO di esseemmepiu

600 ml di latte

100 g di zucchero

1 busta di cacao amaro (tra i 40 e i 50 g)

20 g di maizena

un bel pezzo di cioccolata (quella che ho, fondente o al latte)

2 o 3 cucchiaini di latte in polvere (secondo quanto ne ho)

Si frulla tutto insieme e si cuoce senza far bollire finché vela il cucchiaino. Così tal quale la miscela si può bere come una cioccolata calda.

Oppure si fredda, si tiene in frigo 12 ore e poi si mette in gelatiera; oppure dopo le 12 ore in freezer in un vassoio, si divide a dadini e si frulla (io uso il Bimby), poi si rimette in congelatore e appena si risolidifica si frulla di nuovo. Si rimette in congelatore e appena si rapprende meglio si formano le palle da conservare in congelatore fino al consumo.

GELATO AL CIOCCOLATO di Giuliana

200 g di latte

50 g di panna fresca liquida

80 g di zucchero

50 g di cacao amaro (3 cucchiaini colmi)

50 g di cioccolato fondente tritato a coltello

Ricetta presa da "Cucina Italiana". Mettere gli ingredienti in una pentola nell'ordine dato, con una frusta girare bene, poi porre sul fuoco. Cuocere sempre sbattendo, quando bolle allontanare dal fuoco e rimettere sul fuoco. Si ripete per 3 volte. Si fa raffreddare e dopo aver filtrato si mette nella gelatiera. A questa preparazione si può unire rum o pasta di nocciola. Si serve con marmellata di arance amare.

GELATO AL CIOCCOLATO di Marcy

150 g di cioccolato amaro in tavoletta
200 g di latte
200 g di panna
130 g di zucchero

Ricetta trovata in rete. Spezzettate la cioccolata, mettetela in un pentolino con 2-3 cucchiari di latte e scaldate sul fuoco molto dolce o a bagnomaria mescolando senza interruzioni e badando a non far bollire fino a quando il cioccolato non si è sciolto. Aggiungete il resto del latte, poco per volta e sempre mescolando. Togliete dal fuoco, incorporate la panna e lo zucchero, lasciate raffreddare. Versate nella gelatiera già raffreddata (nella mia gelatiera occorrono circa 30 minuti per avere il gelato pronto).

GELATO DI CIOCCOLATO 2 di Marcy

75 g di zucchero
200 ml di latte
200 ml di panna
100 g di cioccolato fondente
2 uova

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato a pezzi con parte del latte. Sbattete uova e zucchero, diluite con il latte rimasto, la panna e il cioccolato fuso perfettamente raffreddato e versate il composto nella gelatiera. A volte sostituisco il cioccolato con la nutella, è veramente buono.

GELATO AL CIOCCOLATO di MarinaB

500 ml di latte fresco
200 ml di panna
100 g di cioccolato fondente in tavoletta
180 g di zucchero (150 g di zucchero semolato + 1 cucchiaino di glucosio liquido)
2 uova
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Scaldare latte e cioccolato fin quasi a bollire. Versare a filo su uova e zucchero precedentemente montati. Aggiungere panna, vaniglia e glucosio. Raffreddare per 1 ora in frigo prima di mettere in gelatiera.

GELATO AL CIOCCOLATO di Marinora

250 ml di latte
250 ml di panna fresca
55 g di cacao amaro in polvere
55 g di cioccolato fondente a pezzetti
1 cucchiaino di vaniglia
4 tuorli d'uovo
85 g di zucchero

Sbattere i tuorli con lo zucchero. Scaldare il latte e la panna con un pizzico di sale. Mettere in una ciotola il cioccolato fondente e il cacao. Quando il latte bolle, versarne un poco sui tuorli mescolando con la frusta, poi versare tutto il composto di tuorli e zucchero nella pentola e mescolare bene con una spatola di legno, fino a raggiungere gli 80°C (il composto vela la spatola di legno: quando ci si passa un dito in mezzo rimane un segno ben definito). Togliere subito dal fuoco e versare sul cioccolato e cacao. Con una frusta mescolare fino ad aver amalgamato completamente il composto, senza grumi. Far raffreddare il composto a bagnomaria, mescolando ogni tanto per non far formare una pellicina in superficie. Aggiungere l'essenza di vaniglia. Porre nella gelatiera seguendo le istruzioni del vostro apparecchio.

GELATO AL CIOCCOLATO di pina56

4 tuorli d'uovo
150 g di zucchero
450 g di latte
100 g di cioccolato fondente
15 g di cacao
40 g di zucchero
20 g di acqua

Ricetta delle sorelle Simili. Battere i tuorli con i 150 g di zucchero poi unire il latte caldo, il cioccolato fuso, il cacao setacciato e un pizzico di sale. Portare sul fuoco, addensare finché vela il cucchiaino. Intanto preparare un caramello con i 40 g di zucchero e i 20 g di acqua e unirlo alla crema calda. Mescolare bene finché non si è amalgamato, fare raffreddare. Mettere nella gelatiera.

GELATO CON CREMA AL CIOCCOLATO DI PINELLA di pina56

Per la crema al cioccolato :
200 g di zucchero
200 g di cioccolato fondente al 70%
100 g di farina

60 g di burro
1 l di latte
1 bicchierino di rum

Per il gelato:

q.b. di crema al cioccolato
70 g di zucchero fino
1 cucchiaino di glucosio
75 g di panna

Per preparare la crema al cioccolato, riunire in una casseruola la farina, lo zucchero, il cioccolato grattugiato e unire, poco per volta, il latte caldo. Cuocere la crema mescolando continuamente fino ad addensarla, quindi toglierla dal fuoco, aggiungervi il rum ed il burro crudo ed amalgamare. Lasciarla raffreddare mescolando ogni tanto. Ho messo nella gelatiera non so quanta crema al cioccolato, lo zucchero, il glucosio, la panna, ho fatto mescolare bene gli ingredienti e poi via a gelatare!

GELATO AL CIOCCOLATO di Rossella

700 g di latte fresco
120 g di zucchero
75 g di cacao amaro
200 g di cioccolato fondente
80 g di zucchero
20 g di glucosio
20 g di zucchero invertito
100 g di panna fresca
1 pizzico di sale

In una casseruola mettere il latte, la panna, lo zucchero, il glucosio, lo zucchero invertito, il cioccolato fondente e il cacao amaro, un pizzico di sale, portare a bollore sciogliendo il cioccolato, filtrare tutto a colino con maglia stretta e mettere a raffreddare. Se si vuole, mentre si porta a bollore si può aggiungere un pizzicone di peperoncino.

GELATO AL SUPERCIOCCOLATO di Rossella

1 l di latte fresco
200 g di cioccolato fondente all'85%
65 g di cacao amaro
120 g di zucchero
50 g di glucosio
3 tuorli d'uovo

30 g di latte in polvere
1 pizzico di sale

Tutto in casseruola, portare quasi a bollore, finché i cioccolati si sono sciolti, filtrare tutto a colino con maglia stretta e mettere a raffreddare.

GELATO AL CIOCCOLATO CON IL BIMBY di Savita

80 g di cioccolato fondente
4 tuorli d'uovo
150 g di zucchero
400 g di latte intero
100 g di panna fresca
1 pizzico di sale

Dosi per 6 persone. Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi: 3 colpi di Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 5 min. 80°C vel. 4. Versare la crema ottenuta in un recipiente largo e basso e porre nel congelatore per almeno 10 ore. Al momento di servire, dividere il composto in pezzi, inserirli nel boccale e mantecare bene: 15 sec. vel. 9 e 30 sec. vel. 6, spatolando. È ottimo servito spolverizzato con farina di cocco.

GELATO AL CIOCCOLATO di Tere

70 g di cioccolato fondente
1 uovo
150 g di zucchero
200 g di panna
250 g di latte
1 bustina di vaniglina

Ricetta di Evibi. Fondere il cioccolato con il latte profumato con la vaniglina. Far raffreddare. Sbattere l'uovo con lo zucchero, unire la panna e il latte freddo e mettere nella gelatiera per 20 minuti.

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E PANNA di Adriana

200 ml di panna liquida UHT
 un po' di miele
 200 g di cioccolato bianco
 uvetta ammollata nel liquore

Ho montato la panna UHT con un pochino di miele, poi ho sciolto il cioccolato bianco e quando si è raffreddato l'ho mescolato con la panna e messo nella gelatiera, alla fine ho aggiunto anche un po' di uvetta che tengo in un barattolo con del liquore. Dopo mezz'ora di gelatiera era tanto cremoso ma non abbastanza denso, allora ho rimandato l'assaggio al giorno dopo quando era meraviglioso, mai fatto un gelato così cremoso. Per i miei gusti si poteva evitare il miele (messo per sostituire il glucosio) perché era troppo dolce, e si potrebbe sciogliere del glucosio insieme al cioccolato.



GELATO DI CIOCCOLATO E MENTA di chandra

150 g di sciroppo di menta
 1 uovo
 75 g di zucchero
 150 g di panna
 150 g di latte
 q.b. di scaglette di cioccolato fondente

Sbattere l'uovo con lo zucchero, diluire con il latte, la panna e lo sciroppo e porre in gelatiera. Solo verso la fine aggiungere il cioccolato.

GELATO CIOCCOLATO E MENTA di Marcy

150 g di cioccolato amaro in tavoletta
 10 cioccolatini alla crema di menta
 200 g di latte
 200 g di panna
 130 g di zucchero

Ricetta trovata in rete. Spezzettate la cioccolata, mettetela in un pentolino con 2-3 cucchiaini di latte e scaldate sul fuoco molto dolce o a bagnomaria mescolando senza interruzioni e badando a non far bollire fino a quando il cioccolato non si è sciolto. Aggiungete il resto del latte, poco per volta e

sempre mescolando. Togliete dal fuoco, incorporate la panna e lo zucchero, lasciate raffreddare. Versate nella gelatiera già raffreddata. Quando comincerà a montare nella gelatiera spezzettate i cioccolatini ed uniteli al gelato. Quando il gelato è pronto mettetelo in coppette e guarnite con delle foglioline fresche di menta.

GELATO DI CIPOLLE di Pinella

500 g di cipolle bianche
100 g di zucchero
100 g di acqua
450 g di latte
350 g di panna
2 cucchiaini di olio e.v.o.

La ricetta dice di preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero. Portare a bollore. Poi di tagliare sottili le cipolle e di metterle nello sciroppo. Quindi di aggiungere il latte e frullare il tutto. Non l'ho fatto, ho fatto invece cuocere le cipolle nello sciroppo, poi diventate tenere ho aggiunto il latte e fatto riprendere il bollore. Ho frullato il tutto. La ricetta dice di far raffreddare il composto, di incorporare la panna e l'olio (non dice quanto: io ne ho messo 2 cucchiaini) e di passare nel mantecatore. Fatto a metà: non ho il mantecatore e la gelatiera che ho è una pena. Indi, ho trasferito il tutto in uno stampo e passato in freezer. Ho tolto la vaschetta ed era tutto solido come il marmo. Ho pensato di fare a pezzi il composto e di frullarlo nel Bimby (a qualcosa servirà). Ho notato che il composto era piuttosto asciutto anche frullandolo per bene per cui ho aggiunto un goccino di panna. Rimesso tutto in freezer.

Metodo di Giuliana: ho fatto sbollentare le cipolle (4 grosse e intere) in acqua bollente cambiando almeno 5 o 6 volte l'acqua. Mi tenevo due pentole di acqua bollente pronte sul fuoco. In una le cipolle e nell'altra l'acqua pronta. Toglievo da una pentola e passavo all'altra lasciando le cipolle per 4-5 minuti ogni volta. Poi le ho colate e tagliate a rondelle. Fatto uno sciroppo 1:1 e ce le ho immerse dentro. Ho lasciato andare a fuoco basso fino a che non sono state tutte belle morbide e a quel punto ho frullato nel frullatore, ho aggiunto 1 cucchiaino di glucosio e 200 ml di panna liquida fresca, rifrullato appena appena il tempo che si mescolasse bene tutto. Messo in uno stampo multiplo di silicone in modo che fossero tanti piccoli bocconcini e ho congelato. Al momento di servire, ho tolto i bocconcini e messi nel Bimby, 40 sec. vel. 7 e 20 sec. vel. 4, forse un po' di più. Però la prossima volta lo devo togliere un attimo prima dal freezer perché il Bimby ha fatto fatica, o erano troppo grossi i bocconcini o era troppo duro, e ho dovuto prolungare la mantecatura. Comunque mi è venuto ben mantecato e cremoso, e con la ricciola era un contrasto piacevolissimo.

GELATO AL COCCO di Gea

150 g di zucchero (anche di canna)
 3 cucchiaini di cocco disidratato
 200 ml di panna
 400 ml di latte

Sciogliere lo zucchero con la panna, poi aggiungere tutti gli altri ingredienti. È buonissimo con fette di ananas sciroppato o con scaglie di cioccolato.

GELATO ALLA CREMA di Adi



4 tuorli d'uovo
 150 g di zucchero zefiro
 400 g di latte intero
 150 g di nocciole tostate tritate

Ho battuto i tuorli con lo zucchero in una ciotola di pyrex, ho unito nocciole tritate e latte ed ho messo nel forno a microonde a potenza 6 per 7 minuti rimescolando un paio di volte.



L'ho lasciata raffreddare e ho messo in gelatiera fin quando le pale si son fermate. Ho decorato le palline di gelato con nocciole tritate, pezzettini di zucchero caramellato messi a nido, nel quale ho messo una nocciola intera e un piccolo confettino d'argento.

GELATO ALLA CREMA di Adriana

500 ml di latte
125 ml di panna
3 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
50 g di glucosio

Ho mescolato il latte con la panna e li ho fatti scaldare. Con il Ken ho montato lo zucchero con i tuorli e quando erano pronti ho ridotto la velocità al minimo ed aggiunto a filo il latte caldo. Poi ho fatto cuocere a fiamma bassa il composto fino a quando la crema vela il cucchiaio. Ho fatto raffreddare nell'acqua fredda e poi messo un po' in frigo e poi mezz'ora nella gelatiera.



GELATO ALLA CREMA di claudia049

350 g di latte
200 g di panna
150 g di zucchero
100 g di tuorli d'uovo
buccia di limone

Scaldo il latte con la panna e la buccia di limone, monto i tuorli con lo zucchero e poi li unisco al latte; metto nuovamente a scaldare fino alla temperatura di 80°C. Quando è ben freddo metto nella gelatiera.

GELATO ALLA CREMA di ClaudiaP

2 uova
200 g di zucchero
200 g di crema di latte a lunga conservazione (viene più cremoso)
300 g di latte
q.b. di scorza di limone grattugiata

Amalgamare il tutto con le fruste e versare in gelatiera.

GELATO ALLA CREMA PER TUTTI I GIORNI di irenequarato

400 g di latte
 120 g di panna
 120 g di zucchero
 4 tuorli d'uovo
 2 cucchiaini colmi di amido (maizena o riso)
 aroma vaniglia

Montare i tuorli con metà dello zucchero e due cucchiaini di maizena, scaldare i liquidi e l'altra metà dello zucchero, bisognerebbe non farli bollire. Unire a filo i liquidi bollenti alle uova montate e rimettere sul fuoco fino a che non si addensi un po', veramente pochi minuti. Anche in questo caso non bisognerebbe arrivare al bollore, ma se sfugge non importa. Raffreddare il tutto e mettere per 30-40 minuti nel gelataio. Quando lo dovete mangiare dopo che è stato troppo nel freezer ed è diventato duro come il legno, basta fargli fare due giretti nel microonde. Questa crema si fa anche senza panna, anzi la panna ce la metto solo da poco; diciamo che i gelati senza panna devono tutti essere fatti a caldo e con un addensante (amido), la consistenza finale dopo la cottura deve essere quella di una crema pasticceria morbidissima. Se non vuoi mettere amido devi mettere più tuorli, almeno 6: infatti aggiungo un cucchiaino di maizena per ogni uovo sottratto. Il quantitativo che viene consumato giornalmente a casa mia mi ha obbligato a ridurre il numero di uova!

GELATO ALLA CREMA di Maffo

350 ml di latte intero
 200 ml di panna liquida fresca
 140 g di zucchero semolato
 1 baccello di vaniglia
 4 tuorli d'uovo

La ricetta è presa dall'Enciclopedia della Cucina Italiana ma modificata nella quantità di panna e ridotta di un uovo. Si fa scaldare il latte con la panna, 70 g dello zucchero e il baccello di vaniglia aperto con i semini "grattati" fuori, fino alla temperatura di 65-70°C. Mescolare ogni tanto perché lo zucchero tende ad attaccare sul fondo. Mettere il latte a intiepidire. Nel frattempo mescolare i 4 tuorli con i restanti 70 g di zucchero, senza montarli, solo mescolarli con la frusta. Versare a filo un poco del composto di latte e panna (filtrando per togliere il baccello) sulle uova e mescolare con la frusta per amalgamare il tutto. Versare ancora un po' di latte/panna nelle uova sempre mescolando finché i due composti non siano amalgamati. Rimettere il tutto nel pentolino e, a fuoco basso, portare alla temperatura di 80-85°C sempre mescolando e



senza far mai alzare il fuoco per non farlo bollire. Lasciare freddare ancora e poi versare nella gelatiera. Da lì seguire le istruzioni (la mia ci mette circa 40 minuti) e poi conservare il gelato in freezer (non troppo, io direi al massimo tre ore).

GELATO ALLA CREMA di Marcy

150 g di zucchero
250 g di latte
150 g di panna
4 tuorli d'uovo

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Sbattere i tuorli con lo zucchero finché appariranno chiari e spumosi. Aggiungere il latte e la panna, versare il composto nel cestello e avviare la gelatiera.

GELATO ALLA CREMA 2 di Marcy

600-700 g di latte
250 g di panna (non so perché ma preferisco usare la panna vegetale, mi risulta un gelato più leggero)
160 g di zucchero
30 g di glucosio
1 cucchiaino di neutro
7 tuorli d'uovo

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Questo è il risultato della mia personale esperienza di un anno di gelatiera. Indispensabile, per avere un gelato morbido in cui lo zucchero non cristallizzi è l'uso del glucosio e del "neutro". Dopo varie ricerche ho trovato entrambe le cose alla METRO ad un prezzo più che accessibile (però a quantitativi industriali, ma viene un gelato così buono che non ho avuto problemi). A prezzo decisamente più alto, ma in confezioni casalinghe si trova tutto nella linea per gelati della DECORA e ce ne sono di tre tipi, base a caldo, base a freddo e base frutta.

Mettere a bollire latte e panna. Montare zucchero, glucosio, neutro e tuorli, aggiungere il latte bollente e rimettere sul fuoco per un paio di minuti (non deve bollire, ma se per caso vi scappa, passatelo immediatamente in un altro recipiente passandolo per un colino, di solito così si recupera). Fare freddare bene prima di mettere in gelatiera. Viene cremoso e resta abbastanza morbido nel tempo. Favoloso per la torta di meringa.

GELATO ALLA CREMA PUNTINATO di Moka



250 ml di latte
 250 ml di panna
 2 uova
 4 cucchiaini di zucchero (meglio lo zefiro)
 1 bacca intera di vaniglia
 2 cucchiaini di glucosio (facoltativo)



Ho fatto una crema inglese come si fa normalmente ed ho messo all'interno la vaniglia badando bene di tirar fuori tutta la polpina della bacca, così il gelato risulta giallino e puntinato di nero. Tolta dal fuoco ho aggiunto il glucosio (che se non ce l'hai pazienza ma sarebbe meglio) e poi fatto riposare l'intruglio un po' di ore in frigorifero (ho letto che più lo fai riposare meglio è per la riuscita del gelato). Questo l'ho fatto la sera prima e lasciato in frigo tutta la notte. Poi, dopo il riposo ho messo la crema nella gelatiera e fatto andare.

GELATO ALLA CREMA VANIGLIA di Nico..

50 g di burro
 125 g di zucchero
 1 uovo
 400 ml di panna fresca
 1 bacca di vaniglia

Scaldare 150 ml di panna, lo zucchero, il burro con la bacca di vaniglia per circa 5 minuti in microonde a 600 w. Amalgamare sino che non è più bollente e togliere la bacca di vaniglia. Amalgamare una per volta le uova con il minipimer al minimo. Ritirare il composto facendolo scaldare in microonde a 600 w per 5 minuti, interrompendo ogni minuto per girare con il minipimer (il tempo è variabile, ma si deve ottenere un composto cremoso). Si può usare il microonde per far prima, ma è forse preferibile il tegamino con tanta pazienza; in ogni caso non portare mai ad ebollizione. Lasciar freddare il composto girando ogni tanto e poi unire 250 ml di panna montata (ma non troppo, altrimenti vengono poi dei grumi). Passare in gelatiera o in freezer girando il tutto ogni tanto. È un gelato da fare e consumare, poiché non avendo glucosio in freezer indurisce.

GELATO ALLA CREMA GIANDUIA di Nico..

50 g di burro
100 g di gianduiotti
80 g di zucchero
3 uova
150 ml di latte intero
250 ml di panna fresca.

Scaldare 150 ml di latte, lo zucchero, il burro ed i gianduiotti per circa 5 minuti in microonde a 600 w. Amalgamare sino che non è più bollente. Inserire una per volta le uova con minipimer al minimo. Ritirare il composto facendolo scaldare in microonde a 600 w per 5 minuti, interrompendo ogni minuto per girare con il minipimer sino ad ottenere un composto cremoso. Si può usare il microonde per far prima, ma è forse preferibile il tegamino con tanta pazienza; in ogni caso non portare mai ad ebollizione. Lasciar freddare il composto girando ogni tanto e poi unire 250 ml di panna montata. Passare in gelatiera o in freezer girando il tutto ogni tanto. È un gelato da fare e consumare, poiché non avendo glucosio in freezer indurisce.

GELATO DI CREMA GIANDUIA di Nivea

175 g di zucchero
300 g di latte
75 g di cioccolato fondente
1 uovo
1 pizzico di vaniglia
30 g di nocciole sgusciate e sbucciate

Dividete a pezzi il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con parte del latte e con la vaniglia. Sbattete uova e zucchero ed aggiungete il latte rimasto e il cioccolato fuso perfettamente raffreddato. Ultimate con le nocciole tritate finemente e versate il composto nel cestello della macchina.

GELATO ALLA CREMA di pina56

4 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di scorza grattugiata di arancio
1 cucchiaio di Gran Marnier o Cointreau
150 g di zucchero
450 g di latte

Ricetta delle sorelle Simili. Scaldare il latte con la scorza di arancia, senza farlo bollire. Battere i tuorli con lo zucchero e montarli bene, poi aggiungere poco

alla volta il latte caldo passandolo e amalgamare bene, per ultimo aggiungere il liquore e un pizzico di sale. Portare tutto sul fuoco e fare addensare finché velerà il cucchiaino. Togliere dal fuoco, fare raffreddare completamente mescolandolo ogni tanto e poi metterlo nella gelatiera.

GELATO ALLA CREMA CON IL BIMBY di Savita

300 g di latte intero
200 g di panna fresca
1 pizzico di sale
2 bustine di vanillina
2 uova
2 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
10 g di pregel o agar agar (ho usato 25 g di maizena)

Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina, 7 min. 80°C vel. 1. Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel. 4, uova, tuorli, zucchero e agar agar 7 min. 70°C vel. 4. Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare. Al momento di servire tagliare a cubetti, inserirlo nel boccale e farlo mantecare 10 sec. vel. 9, e 20 sec. vel. 4, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo. Si può anche conservare a lungo nel congelatore.

GELATO CREMINO di irenequarato



Faccio il gelato solito di crema, rivesto dei bicchierini di cioccolata, li riempio, ci ficco dentro un cucchiaino di quelli da caffè. Oddio non riuscirò mai a sformarli! E invece ...stupore!

GELATO FIORDILATTE di Maffo

150 g di zucchero semolato (120 g sono più che sufficienti, anzi anche di meno)
 350 g di latte (io ne ho messi 300 g)
 150 g di panna (qui ho alzato a 200 g)
 1 cucchiaino di vanillina (io uso solo l'estratto di vaniglia)

Ricetta del gelato di fiordilatte, presa e modificata dal libricino allegato alla gelatiera, tra parentesi ci sono le mie modifiche. Poi, visto che mi son posta il problema del sentire la granulosità dello



zucchero, ho preso 100 g della dose di latte prevista e li ho messi in un pentolino a scaldarsi con lo zucchero mescolando finché non si è sciolto. Ho fatto raffreddare e poi messo nel cestello con il resto degli altri ingredienti. Dopo 40 minuti era pronto.

GELATO FIORDILATTE di Marcy

600-700 g di latte
 250 g di panna (io uso sempre la vegetale)
 150 g di zucchero
 40 g di glucosio
 1 cucchiaino di neutro

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Mettere a bollire latte e panna. Aggiungere zucchero, glucosio e neutro, e rimettere sul fuoco per un paio di minuti (non deve bollire). Fare freddare bene prima di mettere in gelatiera. Qui è ancora più importante fare freddare il composto (mescolare di tanto in tanto per evitare la pellicola, altrimenti passare da un colino prima di mettere in gelatiera). Questo è il gelato base a cui aggiungere i vari aromi (cioccolato, pasta di nocciole, pasta di pistacchio, nutella etc.). La Decora fa un sacco di creme per aromatizzare, caffè, torrone, tiramisù etc. A me però piacciono le cose naturali, a parte la pasta di nocciole che trovo superba.

GELATO FIORDILATTE di Melina

450 ml di latte
 200 ml di panna fresca (io ho messo 250 g)
 180 g di zucchero (io ho messo 150 g)
 20 g di glucosio (mia aggiunta)
 1 cucchiaino di amido di mais (mia aggiunta)

½ bacca di vaniglia

Ricetta tratta dal libro "Scuola di Pasticceria" dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, con alcune mie modifiche. Sciogliere il cucchiaino di amido in un poco di latte, poi far bollire il latte con 100 ml di panna e la vaniglia (l'ho aperta ed ho aggiunto nel latte sia i semini che la bacca), togliere dal fuoco ed aggiungere lo zucchero, il glucosio e la panna rimasta. Mescolare fino a completo scioglimento dello zucchero. Porre di nuovo sul fuoco lavorandolo con una frusta a mano senza che raggiunga il bollore (io ho misurato la temperatura, ed arrivata a 85°C ho tolto dal fuoco). Far raffreddare la crema ottenuta rigirandola di tanto in tanto con la frusta, poi porla in frigorifero. Trasferire il composto freddo nella gelatiera ed azionare l'apparecchio per circa 30 minuti, il gelato è pronto. Il gelato è ottimo anche dopo qualche giorno, l'unico neo è che per i miei gusti risulta un po' dolce, la prossima volta abbasserò la quantità di zucchero di altri 30 grammi.

GELATO FIORDILATTE CON IL BIMBY di Savita

250 g di latte intero
500 g di panna
200 g di zucchero
1 pizzico di sale fino
2 bustine di vanillina

Inserire nel boccale latte, panna, zucchero e sale: 7 min. 80°C vel. 3. Quando il composto sarà tiepido, unire la vanillina: 5 sec. vel. 2. Congelare e poi rimettere nel boccale del Bimby e rispatolare a vel. 4 per 4 minuti senza misurino in modo che incorpori più aria possibile. Ricongelare e ripetere la stessa operazione almeno 2 volte. È un ottimo gelato senza ghiacciolini. Per ottenere la stracciatella, dopo mantecato si incorporano lentamente delle codette di cioccolato oppure del cioccolato fondente grattugiato.

GELATO ALLA FRAGOLA di Adriana



200 ml di panna
 400 g di fragole
 25 g di glucosio
 50 g di zucchero (in realtà mi sono dimenticata di metterlo ma l'abbiamo mangiato lo stesso).

Ho ridotto le fragole in purea, aggiunto la panna ed il glucosio, frullato il tutto e messo a riposare un po' nel frigo, poi messo nella gelatiera e dopo mezz'ora era come in foto.



GELATO DI FRAGOLA di Babette

300 g di fragole lavate e pulite dal ciuffetto verde
 200 g di panna liquida fresca
 150 g di zucchero
 1 cucchiaio di glucosio

Mettere il latte con zucchero e glucosio in una tazza e far scaldare in microonde a 350 w per 1,5 minuti (se non hai il microonde scaldi il latte in un pentolino tanto da farlo intiepidire appena): lo scopo è quello di sciogliere lo zucchero e diluire il glucosio che è molto denso. Frullare le fragole nel mixer e aggiungere la miscela dolce, frullare qualche secondo e poi via, in gelatiera. La stessa ricetta la puoi usare per altra frutta di questa stagione ma ho notato che il gelato è più buono quanto più è profumata la frutta che uso: fragole, albicocche, melone, pesche sono fra le migliori.

GELATO ALLA FRAGOLA di Gea

600 ml di salsa di fragole
200 ml di acqua
2 albumi d'uovo

Ho fatto il gelato con la salsa di fragole (fragole frullate condite con zucchero a velo e limone, quindi passate al setaccio per eliminare i semini) e l'acqua. Quando il gelato era quasi pronto, ho aggiunto nella gelatiera gli albumi montati a neve fermissima.

GELATO DI FRAGOLE di Marcy

100 g di zucchero
150 ml di latte
150 ml di panna
200 g di fragole mature
il succo di 1 limone

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Mescolate lo zucchero con il succo di limone, unite le fragole ridotte in crema e gli altri ingredienti, mescolate e versate il composto nella gelatiera.

GELATO ALLA FRUTTA E YOGURT di Rossanina

250 g di frutta fresca (mirtilli, lamponi e fragole)
100 g di zucchero
50 g di panna
375 g di yogurt (meglio se quello greco denso Total)
1 cucchiaio di succo di limone

Lavate la frutta e riducetela in purea aggiungendo lo zucchero ed il succo di limone. Unite lo yogurt e la panna e mescolate accuratamente. Mettete nella gelatiera.

GELATO AI FRUTTI DI BOSCO di Rossanina

250 g di frutti di bosco (freschi o surgelati senza zucchero)
125 g di zucchero
200 g di panna
100 g di latte intero
1 cucchiaio di succo di limone

Lavate o scongelate la frutta e riducetela in purea aggiungendo lo zucchero ed il succo di limone. Unite il latte e la panna e mescolate accuratamente. Mettere nella gelatiera.

GELATO FRITTO di vallibe

6 palline di gelato
250 g di farina
1 uovo
q.b. di pangrattato fine
2 cucchiaini di cocco grattugiato (facoltativo)
olio per friggere

La ricetta è di Paola Scolari dal libretto "I segreti della cucina cinese". Tenere nel freezer le palline di gelato fino al momento di prepararle, è importante che siano dure e fredde. Preparare una pastella densa con l'uovo, la farina e l'acqua necessaria. Tenete a portata di mano una ciotola con il pangrattato mescolato, eventualmente, con il cocco grattugiato. Immergere rapidamente le palline di gelato nella pastella, avvolgetele nel pangrattato e ponetele di nuovo in freezer fino al momento di friggerle. Scaldate nel wok abbondante olio e, quando sarà ben caldo, immergetevi le palline, una alla volta in modo da non abbassare troppo la temperatura dell'olio; frigatele per qualche secondo, quanto basta perché siano dorate e servite immediatamente.

Mi piace da impazzire il contrasto caldo/freddo di questo piatto. E aggiungo che ho talvolta aggiunto dell'amido di mais per ottenere un risultato più croccante dell'involucro di pastella come nella tempura giapponese. Non ricordo bene ma credo di aver omesso anche l'uovo una volta. Andando al di là della cucina cinese, la tecnica è geniale e si presta ad infinite varianti tipo gelato al mascarpone e salsa calda al caffè e cioccolato o gelato al rum e salsa alle pere e cannella etc. E anche con il gelato in versione salata: ai funghi, al pomodoro e basilico, al prosciutto, al parmigiano.

GELATO AL LIMONE DELLA SIGNORA SALAZAR di manuleo

1 lattina di latte evaporato (latte concentrato)
1 tazza di zucchero
 $\frac{3}{4}$ di tazza di succo di limone

Mettere la lattina nel congelatore un giorno prima. Nel frullino battere il latte per 10 minuti o fino a che sia cremoso, aggiungere lo zucchero poco a poco battendo ancora, poi poco a poco il succo di limone. Mantenere in congelatore. Le quantità di zucchero e limone sono più o meno, secondo i gusti.

GELATO AL LIMONE di Moka



3 limoni succosi non trattati
 175 g di zucchero vanigliato
 420 ml di panna fresca (in origine era double cream, ma qui non la trovo)
 3 cucchiaini di acqua ghiacciata

Si preparano gli ingredienti: grattugiare le scorze di due limoni (anche tutti e tre non è male), preparare l'acqua ghiacciata e il succo dei tre limoni. Unire allo zucchero la buccia grattugiata ed il succo dei limoni, mescolare bene e far riposare (se si ha pazienza) 30 minuti circa.



Montare la panna con le tre cucchiainate di acqua. A questo punto, aggiungere delicatamente alla panna il composto di zucchero e limone. L'operazione deve essere delicata ma svelta o la panna si smonta. Versare in un contenitore apposito (qui vedete una vaschetta, con l'intera dose ve ne vengono due) e mettere in congelatore. Dopo un'attesa dalle 3 alle 6 ore, dipende dal proprio congelatore, si ottiene questo gelato, notare le macchioline gialle. Indubbiamente con la double cream

dovrebbe risultare più cremoso, con la panna normale si sentono dei piccoli cristallini di ghiaccio, ma tempo due minuti nella coppetta diventa di un cremoso da svenno!

GELATO ALLA LIQUIRIZIA di Agrodolce

800 g di latte
 200 g di panna
 270 g di zucchero
 1 cucchiaino di miele

<http://www.coquinaria.it>

35 g di liquirizia (io adopero quella pura in cilindretti, poi si scioglie)
7 tuorli d'uovo
50 g di amido di mais

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il miele, l'amido, allungare con il latte, unire la liquirizia. Mettere sul fuoco finché non accenna il bollore. Far raffreddare e passare nella gelatiera. Senza gelatiera non l'ho mai fatto, si può provare a mettere in freezer e a girare ogni tanto con energia.

GELATO ALLA LIQUIRIZIA di chandra

50 g di bastoncini di liquirizia
300 g di latte
150 g di zucchero
350 g di panna

Tagliate a pezzetti i bastoncini di liquirizia. Fate sciogliere lo zucchero nel latte, mettete in un tegamino con i pezzetti di liquirizia. Fate sciogliere a fuoco lento mescolando in continuazione. Lasciate raffreddare. Unite la panna, mescolate cercando di amalgamarla al composto e versate nella gelatiera.

GELATO ALLA LIQUIRIZIA CON IL BIMBY di chandra

220 g di liquirizia tipo rotelle Haribo o morette di buona qualità
180 g di zucchero
1l di latte
500 g di panna fresca da montare

Inserire nel boccale 200 g di liquirizia tagliata a pezzettini, lo zucchero e il latte, cuocere 12 min. 100°C vel. 2. Durante questi 12 minuti alzare la velocità fino a 5, in modo che la liquirizia si sminuzzi ancora un po'. Alla fine aprire il coperchio, togliere il boccale dalla base e lasciare raffreddare il composto. Quando si è intiepidito, rimettere il boccale sulla base, chiudere il coperchio ed omogeneizzare il tutto portando lentamente da vel. 3 a velocità Turbo per 1 min. dopodiché unire la panna e mettere in freezer finché si è congelato (in una vaschetta di alluminio). Tagliare quindi il gelato a pezzetti e mettere in sacchetti o vaschette di plastica nella dose desiderata. Al momento di servire, inserire i pezzetti di gelato nel boccale e mantecare spatolando a vel.5 finché diventa cremoso. Se si vuole un gelato più leggero, al posto della panna usare dello yogurt bianco o anche soltanto latte.

GELATO DI LIQUIRIZIA di Marcy

2 bastoncini neri di liquirizia (non quelli di legno)
150 g di panna
80 g di zucchero
500 g di latte
20 g di glucosio
1 cucchiaino di neutro

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Mettere in un pentolino la liquirizia rotta in piccoli pezzi, insieme a neutro, zucchero, glucosio, latte e panna e far sciogliere tutto bene, su fuoco moderato. Non deve bollire. Eventualmente aiutarsi con un mestolo in legno. Una volta sciolto tutto, toglietelo dal fuoco e mettetelo a raffreddare e poi passatelo in frigorifero per alcune ore. Una volta ben freddo passatelo in gelatiera.

FONDATE GELATO AL MANDARINO di Giuliana

400 g di cioccolato fondente amaro
5 uova
200 g di burro
200 ml di panna liquida
70 g di zucchero a velo
50 ml di liquore al mandarino
100 ml di succo fresco di mandarino

Per accompagnare:

500 g di mandarini cinesi (kumquat)
1 bicchierino di liquore al mandarino
500 ml di acqua
90 g di zucchero

Lasciar ammorbidire il burro. Dalla dose prenderne 50 g, unirlo al cioccolato spezzettato e fare fondere il tutto a bagnomaria. Togliere dal fuoco, mescolare bene finché il cioccolato sarà una crema densa e vellutata e unire lo zucchero, il liquore e il succo di mandarino. Separare i tuorli conservando gli albumi. Unire i tuorli al composto di cioccolato uno alla volta, aggiungere il burro rimasto che ormai sarà a pomata e mescolare bene. Io ho usato le fruste elettriche per farlo amalgamare perfettamente. Montare la panna a metà e incorporarla con cura, montare anche gli albumi a neve ferma e fare la stessa operazione. Mescolare pazientemente e delicatamente finché il composto è perfettamente omogeneo e le chiare sono completamente amalgamate. Foderare uno stampo a cassetta che abbia capienza di 1 l con della carta da forno bagnata e strizzata lasciando debordare abbastanza da poter essere afferrata al momento dello sforno. Versare il composto, sbattere per evitare bolle d'aria, sigillare e mettere in freezer.

Un'ora prima di servire preparare i kumquat che accompagnano il dolce. Lavare e spazzolare bene i mandarini cinesi, asciugarli e affettarli. In un pentolino che li contenga mettere a bollire 500 ml di acqua con lo zucchero, quando bolle versare i mandarini affettati, abbassare la fiamma e lasciar cuocere a fuoco medio per circa 15-20 minuti. Dopodiché togliere i kumquat con una schiumarola conservandoli in una ciotola o un contenitore, quindi far addensare lo sciroppo profumandolo con il bicchierino di liquore al mandarino. Quando il tutto è pronto versare sui mandarini tenuti a parte. Al momento di servire, togliere dal freezer il fondente, lasciarlo almeno 20 minuti a temperatura ambiente, sformare togliendo la carta e servire guarnito dai kumquat irrorati dal loro sciroppo.

GELATO ALLE MANDORLE di Marcy

100 g di mandorle dolci
4 mandorle amare
175 g di zucchero
1 uovo
200 g di panna
300 g di latte
1 pizzico di vaniglia

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Fare tostare leggermente le mandorle nel forno, badando che restino chiarissime. Frullatele molto bene ed eventualmente passare al setaccio. Rimettere nel mixer la crema di mandorle e frullare con lo zucchero, l'uovo, sempre montando aggiungere la panna, il latte e la vaniglia. Versare nella gelatiera.

GELATO MELA E LIMONE di soledimattino

½ limone
1 mela golden
2 yogurt interi
100 g di zucchero semolato

Spremere il mezzo limone e versarlo in un mixer. Aggiungere la buccia grattugiata, la mela sbucciata e tagliata a pezzi. Aggiungere gli yogurt e lo zucchero semolato. Frullare il tutto a lungo, versare nella gelatiera e lasciare in funzione per 30 minuti. Il risultato è un gelato al limone soffice, l'ho riposto in freezer e anche quando l'ho tolto dopo alcune ore non è stato necessario farlo ammorbidire prima di mangiarlo.

GELATO AL MELONE di stefani



q.b. di polpa di melone
25% di zucchero rispetto alla polpa di melone

Tagliare del meloni a cubetti né piccoli né grandi, unire lo zucchero e mettere nel freezer, una volta ghiacciato frullare e servire. La coppetta è così composta: fette di melone tagliate con l'affettatrice, palline di melone, gelato al melone, biscottini.

GELATO AL MIELE di alibaba

200 g di miele saporito liquido

200 g di zucchero

2 uova

200 g di panna (io uso quella a lunga conservazione, non so perché ma il gelato risulta più cremoso e senza pallini)

200 g di latte

Ricetta di Elena Spagnol, che uso moltissimo per un gelato dell'ultimo minuto, con un solo difetto: si usano le uova crude, volendo si può modificare come si fa con il tiramisù. Per me non sono un problema e io lo faccio, e lo mangiamo così. Sbattere bene le uova nel minipimer o frullatore, con lo zucchero e un pizzichino di sale, aggiungere il miele, continuare a sbattere, poi la panna e il latte. Versare nella gelatiera e far mantecare. Consiglio dell'autrice della ricetta: più saporito è il miele, più buono verrà il gelato. Lei ha adoperato il miele di castagno, io del miele artigianale molto profumato.

GELATO MOKA di Marcy

60–80 g di cioccolato amaro in tavoletta

200 g di caffè in tazza

200 g di panna

150 g di zucchero

Ricetta trovata in rete. Procedo come in una normale ricetta di gelato al cioccolato, sostituendo però il latte con il caffè.

GELATO DI MOU di anniebrook

120 g di crema mou
350 g di latte intero
1 cucchiaio di glucosio
70 g di zucchero

Ho mescolato gli ingredienti, poi tutto in gelatiera.

GELATO DI NOCCIOLE E RUM di Marcy

3 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
250 g di latte
100 g di panna liquida
1 pizzico di vaniglia in polvere
60 g di rum scuro
60 g di nocciole tostate

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero finché sono densi e cremosi. Intiepidire il latte e versarlo, amalgamando, sui tuorli. Aggiungere la panna e la vaniglia, sempre mescolando e lasciare raffreddare. Unire alla crema il rum e le nocciole tostate e tritate grossolanamente. Versare il composto nella gelatiera e lavoralo per 40 minuti.

GELATO DI NOCI di Marcy

80 g di noci
125 g di zucchero
130 ml di panna
350 ml di latte
2 cucchiaini di nocino

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Frullare bene le noci prima da sole poi con lo zucchero per ridurle in pasta, poi unire il nocino, la panna e infine il latte, poi nella gelatiera. È facilissimo ma sembra di mangiare noci!

GELATO DI NUTELLA di Marcy

300 g di nutella (o altra crema pronta al cioccolato)
400 g di latte
100 g di zucchero

Ricetta trovata nel forum di Coquinaria. Travasare la crema in una ciotola e diluirla con un poco di latte dopo aver aggiunto lo zucchero. Versare la crema nella gelatiera e procedere secondo le istruzioni dell'apparecchio.

GELATO AL PANETTONE di Guido Martinetti

250 g di latte intero
100 g di panna fresca
4 tuorli d'uovo
100 g di zucchero
20 g di uvetta
40 g di canditi (cedro, limone, arancia)
20 g di granella di mandorla

Dosi per 500 g di gelato, 4 persone. Guido Martinetti è il gelataio della famosa gelateria Grom. Scaldare in un pentolino il latte e la panna fino a 80°C, aggiungere i tuorli, lo zucchero e mixare il tutto con un mixer ad immersione. Aggiungere alla crema calda l'uvetta e lasciare riposare in frigo per un paio d'ore. Mettere nella gelatiera la crema togliendo l'uvetta per filtrazione e a fine mantecatura aggiungere l'uvetta, i canditi e la granella di mandorla.

GELATO ALLA PANNA di Cristina Pari

500 ml di panna liquida (io ho fatto 200 ml di panna e 300 ml di latte)
180-225 g di zucchero (io ho messo un po' bianco e un po' di canna più 2 cucchiaini di glucosio)
1 baccello di vaniglia
500 ml di panna densa (io ho usata quella UHT)
5-6 cucchiaini di farina di riso

Ho scaldato sul fuoco la panna liquida con lo zucchero e la vaniglia fino a quando lo zucchero non era sciolto, ho aggiunto il glucosio, a questo punto ho messo la farina di riso che ha leggermente addensato il tutto. Avrei dovuto far raffreddare prima di aggiungere la panna densa, ma non l'ho fatto. Ho mescolato la panna e ho lasciato raffreddare prima di mettere nella gelatiera.

GELATO ALLA PANNA di Tere

3 tuorli d'uovo
100 g di zucchero (meglio usare quello macinato più fine)
250 ml di latte intero
200 ml di panna da montare

1 bustina di zucchero vanigliato (la ricetta dice di usare 10 g di vanillina, ma io non l'avevo. Tra l'altro, si può tranquillamente omettere e avrete un gelato più simile al fiordilatte)

Ho montato i tuorli con lo zucchero. Ho aggiunto il latte, unito la panna (che avevo montato). A questo punto, ho messo la miscela in frigo per circa un'ora, ho letto da qualche parte che il composto deve essere bello freddo. Dopo un'ora di frigo ho fatto partire la gelatiera, vi ho versato il composto e l'ho lasciata girare per 35 minuti (la ricetta dice per 40-50 minuti, ma a 35 minuti la mia gelatiera arrancava da tanto era diventato sodo). Ho trasferito il gelato in un contenitore e l'ho messo in freezer per un paio di ore.

GELATO DI PARMIGIANO dal database di Coquinaria

100 g di parmigiano
160 ml di panna fresca
pepe (che io non uso)

Amalgamare panna e parmigiano e cuocere a bagnomaria, mescolando sempre, per circa 15 minuti. Si otterrà prima una miscela densa che poi scaldandosi si scioglierà ed infine si addenserà di nuovo. Filtrarla, pepare e mettere in frigorifero per una notte. Al momento di servire farne delle palline con l'utensile da gelati e servirle per esempio su dischi tiepidi di polenta arrostita con una salsina al tartufo, oppure con crostini di pancarré tostati, uva e pere ed uno spruzzo di aceto balsamico, rigorosamente tradizionale.

GELATO AL PARMIGIANO di Graziana

800 g di latte intero fresco
200 g di panna al 35%
200 g di zucchero semolato
200 g di parmigiano
200 g di albume d'uovo

Si fa bollire latte più panna e zucchero, al primo bollore aggiungere il parmigiano. Far raffreddare e unire l'albume montato. Poi tutto in gelatiera.

GELATO AL PARMIGIANO E PROFUMO DI BASILICO di MarinaB

300 g di parmigiano reggiano
600 ml di panna liquida
pepe nero

foglioline di basilico

A freddo amalgamare il parmigiano con la panna liquida, deve rimanere una crema morbida. Cuocere a bagnomaria per circa un quarto d'ora avendo cura di rimescolare continuamente con una frusta. Noterete che il composto subito apparirà particolarmente liquido, ma poi proseguendo la cottura si rapprenderà leggermente. Trasferire in un contenitore e porre in freezer per una notte. Al momento di servirlo fate delle palline di gelato, aggiungete dell'olio a crudo e delle foglioline di basilico tritate e magari qualche pinolo tostato.

GELATO DI PARMIGIANO REGGIANO CON PERE E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA di Giuliana

300 g di parmigiano reggiano
500 ml di panna
pepe nero
3 pere di media grandezza
aceto balsamico tradizionale di Modena

Dosi per 6 persone. Porre il parmigiano reggiano grattugiato in una ciotola d'acciaio ed unire poco per volta la panna mescolando continuamente. Sciogliere il tutto a bagnomaria continuando a mescolare fino a quando il composto risulti di consistenza cremosa. Aggiungere un pizzico di pepe e mescolare bene. Passare per due volte attraverso un colino a maglie fini. Porre la crema in un recipiente basso e largo, lasciandola raffreddare in frigorifero per circa 12 ore. Pelare le pere senza staccare il picciolo, togliere i torsoli, tagliarle a metà e con il coltello aprirle a ventaglio. Servire due cucchiainate di gelato di parmigiano in ogni piatto, versare sopra alcune gocce di aceto balsamico e disporre a lato una mezza pera aperta a ventaglio. Da servire come antipasto o per chiudere un pranzo, prima del dessert.

GELATO DI PARMIGIANO O GRANA CON PROSCIUTTO CRUDO di Giuliana

200 g di mascarpone
200 g di grana padano grattugiato
100 ml di panna
50 ml di yogurt
2 albumi d'uovo
sale
pepe bianco macinato fine
120 g di prosciutto crudo
cialde di parmigiano

Dalla rivista "A tavola". Riunite il mascarpone in una ciotola con il grana, mescolate e incorporate anche la panna e lo yogurt. Sbattete gli albumi a neve ferma, uniteli al composto e mescolate delicatamente, amalgamando bene tutti gli ingredienti. Aggiustate di sale e pepe, trasferite il tutto nella gelatiera e procedete seguendo le istruzioni dell'apparecchio (secondo me si può mettere nel freezer così come una mousse).

Una volta pronto, trasferite il gelato nel congelatore e preparate le cialde di parmigiano (in questa raccolta nel capitolo "Cialde"). Ricavate dal gelato di formaggio delle palline, distribuitele in quattro coppe e decoratele con due cialde di formaggio ciascuna. Servite subito, accompagnando con le fettine di prosciutto crudo.

GELATO AL PECORINO di Gianfranco Vissani

100 g di latte
60 g di pecorino
30 g di zucchero
q.b. di sale e pepe
salsa di scalogno
flan di fave

Portare a bollore il latte e lo zucchero, aggiungere il pecorino, sale e pepe. Togliere dal fuoco e mantecare nella gelatiera. Versare la salsa di scalogno (in questa raccolta nel capitolo "Salse") a specchio nelle fondine, adagiatevi il flan (in questa raccolta assieme alla salsa), disporre accanto una pallina di gelato e guarnire con carotine saltate in padella e concassé di pomodoro.

GELATO ALLA PERA E ALBICOCCA di Rossanina

150 g di pere sbucciate
150 g di albicocche sbucciate e senza nocciolo
90 g di zucchero
200 ml di latte intero
100 ml di panna
2 cucchiaini di succo di limone

Lavate la frutta e riducetela in purea aggiungendo lo zucchero, il succo di limone ed il latte. Unite la panna e mescolate accuratamente. Mettere nella gelatiera.

GELATO AI PINOLI di chandra

100 g di pinoli
130 g di zucchero
130 g di panna
320-350 g di latte

Frullare metà o poco meno dei pinoli nel robot, unire lo zucchero ed il latte e mettere a scaldare sul fuoco. Quando è freddo unire la panna e versare nella gelatiera. Quando il gelato è pronto unire i rimanenti pinoli, far girare un po' per amalgamare ed è pronto.

GELATO AI PINOLI E UVETTA di chandra

100 g di zucchero
250 ml di latte
70 g di miele di agrumi
15 g di uva passa
15 g di pinoli
3 tuorli d'uovo
100 g di cioccolato fondente
1 arancia

Ricetta di Luca Ridolfi, dosi per 4 persone. Portare a ebollizione il latte e il miele. In una bastardella montare i tuorli con 50 g di zucchero, poi aggiungere i pinoli e l'uva passa precedentemente ammorbidita. Unire il latte bollente, mescolare e portare su un bagnomaria caldo e fare addensare, sempre mescolando. Estrarre e lasciare raffreddare. Mettere il composto in una gelatiera e lasciare girare per 10 minuti, quindi versare in uno stampo a cassetta e porre nel congelatore per circa 12 ore. Pelare l'arancia con un coltellino affilato in modo da asportare solo la parte arancione. Tagliare le scorze ottenute a julienne e farle caramellare nello zucchero rimasto. La julienne è un sistema di tagliare gli alimenti in strisce verticali abbastanza strette. Tagliare il cioccolato a scaglie e farlo sciogliere in un pentolino a bagnomaria.

Per la presentazione, posare sui piatti da dessert il gelato tagliato a triangolo accostandogli il caramello con le scorze d'arancia, la salsa al cioccolato calda ed, eventualmente, alcune fettine di frutta fresca. Io di solito l'uva passa la faccio ammorbidire nel vin santo o in un vino liquoroso. Il miele deve essere assolutamente di agrumi. Se non avete la gelatiera mettete il composto direttamente nel congelatore. Lo stampo a cassetta (del tipo da plumcake) lo trovate usa e getta al supermercato.

GELATO AL PISTACCHIO di chandra

100 g di pistacchi sgusciati
1 l di latte
5 tuorli d'uovo
200 g di zucchero.

Dosi per 4-6 persone. Pestate nel mortaio (o passate al tritatutto) i pistacchi molto finemente, aggiungendo qualche cucchiaino di latte in modo da ottenere un composto cremoso. In un capace recipiente portate il latte a ebollizione, toglietelo dal fuoco, quindi versatevi il composto di pistacchi e lasciate riposare per circa 1 ora. In una casseruola lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea e molto chiara. Rimettete sul fuoco la casseruola con latte e i pistacchi, portate a ebollizione, togliete dal fuoco e filtrate il composto con un colino fine, quindi aggiungetelo poco per volta alle uova. Rimettete tutto su fuoco basso, continuate a girare con il cucchiaino di legno e fate cuocere a fiamma bassissima senza però lasciare bollire. Quando la crema inizierà ad addensarsi, aderendo al cucchiaino di legno, toglietela dal fuoco e passatela attraverso il colino fine. Lasciatela quindi raffreddare a temperatura ambiente, rigirandola ogni tanto perché non si formi in superficie la pellicola. Versatela nella gelatiera e lasciate gelare per circa 20 minuti, o più, fino a ottenere un gelato pastoso e filante.

Se non avete la gelatiera elettrica, potete passare il composto nel frullatore per 20 secondi e versarlo in una forma rettangolare o nelle vaschette del ghiaccio lasciandolo in freezer per 45 minuti. Trascorso questo tempo potete rimetterlo nel frullatore per 30 secondi, versarlo nuovamente nella forma, rimetterlo nel freezer e lasciarvelo per un'ora e mezzo.

GELATO ALLA STRACCIATELLA di DanielaSa

400 ml di latte
150 ml di panna
90 g di zucchero
20 g di maizena
65 g di cioccolato fondente

Sciogliere la maizena in un po' di latte in modo che non faccia grumi, poi aggiungere il latte, la panna e lo zucchero, mettere sul fuoco medio e mescolare con la frusta fino a portare ad ebollizione, togliere dal fuoco e rimettere per 3 volte. Lasciar raffreddare, quando è fredda metterla nella gelatiera e intanto sciogliere il cioccolato fondente, quando il gelato è quasi fatto aggiungere con un cucchiaino il cioccolato fuso.

GELATO ALLA STRACCIATELLA di silvia bassi

Ho letto sul libretto di istruzioni della mia gelatiera che per fare la stracciatella devi fondere (senza temperare) il cioccolato, meglio da copertura, e verso la fine della mantecazione (si dice così) del gelato di panna, lasciando in funzione la gelatiera ci colli dentro a filo il cioccolato fuso e intiepidito poco. Sarà la pala della gelatiera che distribuirà il cioccolato fino ad ottenere quell'effetto che cerchi.

GELATO STRACCIATELLA AL COCCO di rucoletta

200 ml di latte
200 ml di panna
150 g di zucchero
50 g di cocco grattugiato
50 g di cioccolato in scaglie

Ho messo in ammollo il cocco nel latte caldo e ho lasciato in infusione circa un'ora. Ho colato il latte con una garza, ho rabboccato fino ad arrivare ancora a 200 ml. Ho messo lo zucchero, la panna e un cucchiaino di cocco ammollato precedentemente. Ho messo nella gelatiera (messa in freezer dal giorno prima), ho impostato 30 minuti. A cinque minuti dalla fine ho aggiunto le scaglie di cioccolato. È venuto buono, cremoso come quello che compro in gelateria.

GELATO ALLA STRACCIATELLA AL LATTE di anniebrook

Partendo da gelato fiordilatte, aggiungere alla fine della mantecatura dei Ferrero Rocher sbriciolati. Viene tipo stracciatella, ma il cioccolato non è fondente.

GELATO AL THÈ VERDE di vallibe

600 g di gelato morbido
1 cucchiaino di thè verde in polvere

Questa ricetta è tratta dal libro "Cucina Giapponese" edito in versione italiana nel 1986 e uscito come supplemento a "Cucinare Benissimo".

Mescolare il gelato e il thè e mettere nel freezer finché il gelato si rapprenderà nuovamente.

La ricetta è banalotta ma vorrei fare delle osservazioni. Pur non essendo specificato sono sicura che si tratti di thè matcha (così come il tofu è chiamato

caglio vegetale e gli azuki fagioli rossi). Più di vent'anni fa era diversa l'utenza alla quale si rivolgeva il libro, e sicuramente meno preparata sugli ingredienti specifici di altri tipi di cucina. Inoltre il thè matcha non era diffuso in occidente come lo è oggi, ed era conosciuto giusto da qualche intenditore. Provai diversi anni fa con il thè in foglie sminuzzato finemente con il Bimby, ma pur avendo un buon sapore le foglie davano fastidio in bocca, seppur quasi polverizzate. E quindi provai a mettere nella crema inglese delle foglie di green earl grey che poi filtrai a crema pronta. Il sapore era buono e delicato, e molto simile a uno mangiato in un ristorante giapponese. Il matcha invece lo incorporo con la frusta alla crema inglese a 60°C (temperatura ideale di infusione per il matcha) e quando è freddo in gelatiera. Buonissimo il sapore erbaceo ed intenso di thè e bello il colore verde. Non uso troppe uova per tenere più neutra possibile la base del gelato, buono anche con bevanda di soia o di riso.

GELATO AL TIRAMISÙ di Isi

Sono partita dalla ricetta di gelato alla crema di Maffo, ho aggiunto 2 cucchiaini di mascarpone, una volta finito di gelatare ci ho infilato dei pezzi di savoiardi appena spruzzati di caffè e una spolverata di cacao amaro. Ho fatto così il gusto tiramisù. Fenomenale, ha riscosso un enorme successo in famiglia!

GELATO DI TOFU di vallibe

500 g di tofu
4 cucchiaini di malto di riso (o miele di acacia)
¼ di cucchiaino di estratto di vaniglia
1 pizzico di sale

Frullare tutto e mettere nella gelatiera.

GELATO AL TORRONCINO di irenequarato

6 uova di crema inglese (senza farina)

oppure:
250 ml di latte
250 ml di panna
zucchero

500 g di torrone sbriciolato (messo in un panno e poi preso a martellate)
qualche volta aggiungo pistacchi e pezzettini di cioccolata

Metto il tutto nella macchina per il gelato, poi quando comincia a solidificare aggiungo il torrone (non prima altrimenti si scioglie nella parte liquida e non si sentono più i pezzettini). Il torrone che mi avanza lo congelo senza sbriciolarlo, poi quando serve lo spezzo e lo sbriciolo al momento.

GELATO DI TORRONE SENZA GELATIERA di numberone

6 tuorli d'uovo
175 g di zucchero
50 g di acqua
300 g di torrone bianco duro
1 bicchierino di cognac o whisky
500 g di panna montata

Con zucchero e acqua fare uno sciroppo e portarlo a 121°C. Montare le uova aggiungendo lo sciroppo caldo a filo, quando il tutto è ben freddo e ben montato, incorporare il torrone bianco duro spezzettato, il cognac o whisky e alla fine la panna montata. Ovviamente richiede una doverosa permanenza in freezer, diciamo almeno 8 ore.

GELATO ALLA VANIGLIA di ClaudiaP

300 g di latte
1 bacca di vaniglia
2 uova
200 g di zucchero
200 g di panna a lunga conservazione

Scaldare il latte, unirvi i semi della bacca e la bacca stessa svuotata. Lasciar raffreddare. Frullare le uova con lo zucchero e la panna. Unire il latte con i semi di vaniglia e versare il tutto in gelatiera.

GELATO ALLA VANIGLIA di Gea

150 g di zucchero
1 cucchiaio di glucosio
500 ml di panna fresca
150-200 ml di latte
i semi di una stecca di vaniglia

GELATO ALLA VANIGLIA CON DOLCIFICANTE di kabocha

400 ml di latte scremato
50 gocce di TIC
1 albume d'uovo
2 fogli di colla pesce
vaniglia

Ricetta trovata su Cookaround. Io lo faccio senza colla di pesce e devo dire che non mi dispiace. Porre sul fuoco 200 ml di latte con vaniglia e dolcificante (io non uso il TIC perché secondo me ha un retrogusto, ma dolcifico a piacere con le pasticche). Sciogliere la colla. A parte montare a neve l'albume e poi aggiungere gli altri 200 ml di latte freddo. Aggiungere il composto di prima e raffreddare. Porre in gelatiera per 20 minuti circa.

GELATO ALLA VANIGLIA di Marcy

200 g di latte
1 baccello di vaniglia
4 tuorli d'uovo
200 g di panna
150 g di zucchero
qualche granellino di sale fino

Ricetta trovata in rete. Riunite in un pentolino il latte ed il baccello di vaniglia e portate fin quasi al punto di bollore. Togliete dal fuoco, coprite e fate riposare 15 minuti. Togliete il baccello di vaniglia, lasciate raffreddare il latte. Mescolate i tuorli con lo zucchero e il sale, mescolate fino ad avere un composto ben amalgamato, incorporate il latte vanigliato e la panna e versate nella gelatiera raffreddata.

GELATO ALLA VANIGLIA di Nico..

60 g di zucchero
100 ml di latte intero
300 ml di panna fresca
1 bacca di vaniglia

Scaldare il latte, lo zucchero e la bacca di vaniglia per circa 5 minuti in microonde a 600 w. Amalgamare sino che non è freddo. Aggiungere la panna appena inizia a montare (non troppo altrimenti in gelatiera raggruma). Poi in gelatiera. È un gelato da fare e consumare, poiché non avendo glucosio in freezer indurisce.

GELATO ALLA VANIGLIA di Zia Paperina

250 ml di latte
1 stecca di vaniglia
4 tuorli d'uovo
300 g di panna fresca
350 g di latte condensato

Dosi per 4-6 persone. Far bollire il latte con la vaniglia svuotata, poi spegnere. Rompere i tuorli con una frusta, unire il latte bollente, la panna fresca e il latte condensato. Passare al setaccio, far raffreddare, mettere in gelatiera.

GELATO DI VANIGLIA E CARDAMOMO di chandra

4 tuorli d'uovo
500 ml di latte
1 stecca di vaniglia
½ bustina di zucchero vanigliato
100 g di zucchero
polvere di cardamomo
chicchi di caffè

Dal sito eateathurrah. Fate bollire il latte con la stecca di vaniglia e lo zucchero vanigliato, poi spegnete il fuoco e lasciate riposare. Sbattete i tuorli con lo zucchero, aggiungete poco alla volta il latte caldo e mezzo cucchiaino di cardamomo e fate cuocere a fuoco dolce sempre mescolando, senza far bollire. Quando comincia ad addensare togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Passate la crema al setaccio e quindi versatela nella gelatiera oppure mettetela nel freezer e giratela ogni mezz'ora. Mettete il gelato in quattro coppette e decoratele con chicchi di caffè.

GELATO ALLA VANIGLIA E CARDAMOMO di chandra con modifica di Cindy



L'unica modifica è stata l'omissione dei tuorli. Ho scaldato il latte con la vaniglia, portato a bollore, aggiunto glucosio e zucchero. Lasciato raffreddare una notte in frigo, aggiunta la polvere di cardamomo e messo in gelatiera.

GELATO AL VIN SANTO di Pinella

3 tuorli d'uovo
 200 g di zucchero semolato
 200 g di Vin Santo
 500 g di latte intero
 80 g di panna fresca

Da una ricetta di "Caino" (Valeria Piccini). Montare i tuorli con 50 g di zucchero. Aggiungere il Vin Santo e passare la bastardella su un bagnomaria fino ad avere uno zabaione ben montato e alla temperatura di 82°C. Aggiungere il latte, la panna e lo zucchero rimasto prima ben scaldati, quasi al bollore. Passare al setaccio e far freddare in un bagno di ghiaccio. Passare in gelatiera per circa un'ora. Servire con cantucci di Prato e un bicchierino di ottimo Vin Santo. Un piccolo segreto dei professionisti del gelato italiano è quello di aggiungere alla miscela ottenuta anche con la tua ricetta una punta di cucchiaino di farina di carrube o neutro, reperibile nei negozi specializzati per prodotti per pasticcerie. Va aggiunta a freddo 15 minuti prima di mettere il composto nella gelatiera. Otterrai un gelato molto cremoso e palatabile anche senza panna; il composto comunque andrebbe passato in un mixer ad alta velocità per dieci minuti per rompere le molecole di grasso e quindi evitare piccoli grumi dopo il processo di gelificazione.

GELATO ALLO YOGURT di Adriana



1 albume d'uovo
 250 ml di panna fresca
 250 ml di latte intero
 250 g di yogurt alla vaniglia Vipiteno
 2 cucchiaini di zucchero a velo
 1 cucchiaio di glucosio



Da una ricetta di Erika. Ho montato a neve nel Ken l'albume d'uovo, ho diminuito la velocità al minimo ed ho aggiunto la panna fresca da montare, il latte intero, lo yogurt, lo zucchero a velo e il glucosio. Ho versato tutto nella gelatiera e dopo mezz'ora era come in foto.

GELATO DI YOGURT di Babette

500 g di yogurt bianco intero
 150 g di latte fresco intero
 150 g di zucchero (o anche poco meno)
 1 cucchiaio di glucosio (facoltativo)

Metti il latte con zucchero e glucosio in una tazza e fai scaldare in microonde a 350 w per 1,5 minuti (se non hai il microonde scaldi il latte in un pentolino tanto da farlo intiepidire appena): lo scopo è quello di sciogliere lo zucchero e diluire il glucosio che è molto denso. Mescola a questa miscela lo yogurt molto bene con un cucchiaio e via in gelatiera per una mezz'oretta. Ottieni circa 800 g di gelato da urlo! Puoi guarnire con frutta fresca o altre cosette amene, a piacere: per me è da urlo così, nature.

GELATO ALLO YOGURT di Erika Mason

200 ml di panna
 200 ml di yogurt intero
<http://www.coquinaria.it>

200 ml di latte parzialmente scremato
90 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di succo di limone
1 albume d'uovo

Mettere lo yogurt, il latte, lo zucchero e il succo di limone in una terrina e mescolare accuratamente, quindi aggiungere la panna. Montare l'albume e aggiungere il composto allo yogurt, mescolando delicatamente per amalgamare tutti gli ingredienti. Versare nella gelatiera e lasciare mantecare per circa 25-30 minuti. È buonissimo con l'aggiunta di 50 g di muesli dopo i primi 20 minuti. Si può usare anche lo yogurt alla frutta.

GELATO DI YOGURT di Marcy

600 g di yogurt intero
1 albume d'uovo semimontato a neve
150 g di zucchero

Ricetta trovata in rete. Versare lo yogurt nella gelatiera, aggiungere l'albume e lo zucchero e azionare le pale fino a raggiungere la consistenza ottimale. È indispensabile che la gelatiera sia dotata di motore robusto, al contrario sciogliere in precedenza lo zucchero nello yogurt.

GELATO DI YOGURT AL CAFFÈ di annaginger



500 g di yogurt al caffè
200 g di panna fresca
4 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di caffè liofilizzato

Mescolare lo zucchero e il caffè liofilizzato in una zuppierina, aggiungere un paio di cucchiaini d'acqua per sciogliere il tutto, poi incorporare lo yogurt e la panna. Mescolare bene, versare nella gelatiera e fare il gelato! Servire con sciroppo al caramello (in questa raccolta nella sezione "Salse").

GELATO ALLO YOGURT E CILIEGIE di Erika Mason

350 g di yogurt intero, se preferisci usa quello magro
50 g di panna da montare
80 g di zucchero semolato
1 cucchiaio di glucosio
1 cucchiaio di succo di limone
150 g di ciliegie denocciate

Frullare 2/3 delle ciliegie con il resto degli ingredienti, fare mantecare in gelatiera e a metà unire le restanti ciliegie.

GELATO ALLO YOGURT E FRAGOLE di anitab

250 g di yogurt al naturale (senza zucchero)
200 g di frutta fresca, in questo caso fragole
1 cucchiaio di zucchero
succo di 1 arancia dolce



Ho lavato e tagliato le fragole in piccoli pezzi, le ho zuccherate e cosparse di succo d'arancia. Le ho lasciate riposare così per far sciogliere lo zucchero e per far formare il sugo. Poi ho passato tutto al passaverdura. Ho mescolato le fragole passate allo yogurt e messo in gelatiera. Tempo 15-20 minuti il gelato era pronto. È un gelato poco dolce, perché non mi piace il gelato troppo zuccherato, preferisco il dolce della frutta.

GELATO ALLO YOGURT E FRAGOLE di Rossella

250 g di fragole
500 g di yogurt Muller alla fragola (se preferisci anche light)
400 g di latte
100 g di neutro (susipan)
3 cucchiaini di zucchero

Lavare le fragole e tritarle nel Bimby; sempre nel Bimby mettere fragole, latte, susipan, zucchero e yogurt e frullare. Poi mettere il tutto in frigorifero a far raffreddare, e poi lavorare dentro il gelataio.

GELATO DI YOGURT E FRUTTA di Marcy

35 g di zucchero
200 ml di latte
200 ml di yogurt
170 g di frutta a scelta
il succo di un limone

Ricetta trovata in rete. Riducete la frutta in crema ed aggiungete lo zucchero ed il succo di limone. Unite poi gli altri ingredienti, mescolando sempre, e versate il composto nella gelatiera.

GELATO ALLO YOGURT GRECO E MIELE di Gea



130 g di miele (è venuto un po' dolce, la prossima volta proverò con 100 g)
250 g di yogurt greco (io ho usato 2 vasetti da 150, mi seccava avanzarne un po')
250 g di panna

Ricetta da "Famiglia Cristiana". Portare la panna a ebollizione, spegnere il fuoco e unire il miele. Fare amalgamare bene. Quando il composto si è raffreddato, unire lo yogurt e sciogliere per bene.

Mettere nella gelatiera. Il gelato si serve con frutta secca tagliata a coltello e tostata. Per i più golosi, ci sta bene anche un po' di miele sopra.

GELATO ALLO YOGURT DI FRUTTA E PANNA di Linn

500 g di yogurt con pezzi di lamponi
250 ml di panna al 35%
3 cucchiaini di miele d'acacia

Frullare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera.

GELATO ALLO ZAFFERANO di Pinella

250 g di latte intero fresco
250 g di panna fresca

100 g di zucchero (ma è meglio mettere 60 g di zucchero e 40 g di miele d'acacia)
4 tuorli d'uovo
1 pezzo di vaniglia
½ bustina di zafferano in polvere (io ho usato quello di S. Gavino)
stimmi di zafferano

Ho scaldato il latte con la panna e ho messo in infusione un pezzo di bacca di buona vaniglia, lo zafferano in polvere e quello in stimmi dopo averlo scaldato su un cucchiaino sopra una debole fiamma. Ho lasciato il tutto per circa 15 minuti. A parte ho montato i tuorli con lo zucchero, ho aggiunto il miele poi il latte filtrato con un colino. Ho recuperato gli stimmi di zafferano e li ho aggiunti alla crema. Ho portato alla temperatura di 82-85°C e quindi l'ho fatta raffreddare. L'ho messa in gelatiera per circa 20 minuti e poi in freezer. Dopo essersi solidificato, ho mantecato il gelato con il Bimby e quindi l'ho rimesso in freezer. Si può servire con una base di croccante e con della frutta fresca.

GELATO ALLO ZENZERO di ananas

3 tuorli d'uovo
4 cucchiaini di zucchero
250 g di latte
250-300 g di panna
q.b. di zenzero (circa 2 cucchiaini)

Mescoło forsennatamente (altrimenti uso utensili elettrici) uova e zucchero, aggiungo il latte e faccio cuocere senza farlo bollire a bagnomaria. Aggiungo zenzero in polvere in quantità tale che si senta (potrebbero essere 2 cucchiaini), metto in gelatiera. Quando il tutto incomincia a solidificarsi aggiungo la panna leggermente montata.

GELATO ZENZERO E CANNELLA di Numberone

1 l di latte
300 g di zucchero
10 tuorli d'uovo
50 g di destrosio
25 g di latte in polvere
250 ml di panna
10 g di zenzero fresco
1 stecca di cannella
buccia di limone
stabilizzante

Ricetta da un corso di pasticceria. Cuocere il latte, metà dello zucchero, destrosio, latte in polvere, zenzero, cannella e buccia di limone. Sbattere i tuorli con l'altro zucchero, unire il tutto e portare a 85°C; far raffreddare velocemente, unire la panna e passare alla gelatiera.

MATTONELLA AL LIMONE di Babette1960

500 ml di panna liquida fresca (del tipo da montare)
5 tuorli d'uovo
3 albumi d'uovo
300 g di zucchero al velo
2 e ½ tazzine da caffè di succo di limone filtrato (*)
2 cucchiari rasi di buccia di limone grattugiata

(*) per tazzine da caffè si intende del tipo da bar, non più grande, altrimenti se si usa la stessa dose misurata in tazzine più grandi il semifreddo risulterebbe troppo aspro, quasi sgradevole.

Dosi per 8 persone circa, per uno stampo tipo plumcake lungo circa 30 cm. Con un mixer elettrico montare i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e spumosa, quindi, sempre frullando, aggiungere adagio il succo di limone e la scorza grattugiata. Montare la panna. A parte, montare gli albumi a neve fermissima. Con una spatola flessibile o un cucchiaino di legno, unire al composto di uova e limone prima la panna montata poi gli albumi a neve: è indispensabile mescolare dal basso verso l'alto in queste ultime due fasi altrimenti si rischia di smontare sia la panna che gli albumi. Sarebbe ideale foderare lo stampo con pellicola o carta oleata o da forno per agevolare il capovolgimento del dolce prima di servirlo. Una volta che lo stampo è foderato, versare il composto, livellarlo battendolo sul piano del tavolo, coprirlo con pellicola o alluminio e mettere nel congelatore.

Non occorre scongelarlo prima di servirlo: sarà sufficiente, dopo averlo capovolto su un piano tipo tagliere, tagliarlo con un coltello grande da cucina la cui lama sia stata passata sotto l'acqua calda. Disporre la fetta nel piattino e guarnire con fettina di limone tagliata artisticamente e foglioline di menta (facoltativo). In alternativa alla forma di mattonella, si possono realizzare gli stampini monoporzione da servire guarniti allo stesso modo.

MERINGA AI SORBETTI di Dora L.

1 tazza e ½ di zucchero
6 albumi d'uovo
sorbetto al mango
sorbetto al pompelmo rosa
sorbetto al lampone
sorbetto alla mela verde

Preparate una meringa con lo zucchero e gli albumi. Fatta la meringa, ponete il preparato su 5 dischi di carta vegetale, ovviamente posti su di una leccarda o su di uno stampo, una tazza di meringaggio per ogni disco di carta. Stendete con una spatola. Infornate le 5 meringhe per 1 ora e $\frac{1}{2}$. Lasciate poi raffreddare nel forno per 6 ore o anche per tutta la notte. Una volta raffreddate, prendete il primo disco di meringa e farcitelo con del sorbetto al mango, ponete il secondo disco di meringa e farcitelo con sorbetto di pompelmo rosa. Il terzo strato, invece, lo farcirete con sorbetto di lampone. Per finire il quarto strato va farcito con sorbetto di mela verde. Ponete sulla mela verde il quinto ed ultimo disco di meringa. Le meringhe possono essere preparate anche fino a cinque giorni prima, vanno però conservate in un contenitore tipo quello dei biscotti. Poiché il sorbetto non si deve far scongelare come il gelato, questo dolce è molto facile e veloce da preparare.

MERINGA ALL'ITALIANA di biemme701

75 g di zucchero semolato
1 cucchiaio di acqua
1 albume d'uovo

Dal libro "Scuola di Pasticceria". È un composto a base di sciroppo di zucchero e albumi che rende spumosi i semifreddi impedendone il congelamento. Fate sciogliere su fuoco basso 60 g di zucchero semolato con 1 cucchiaio di acqua mescolando con un cucchiaio di legno e lasciando cuocere fino ad ottenere uno sciroppo (deve raggiungere la temperatura di 120°C). Con le fruste elettriche montate a neve ferma un albume con i restanti 15 g di zucchero semolato e incorporate gradualmente lo sciroppo di zucchero, continuando a lavorare in modo da ottenere un composto soffice e colloso.

MOUSSE ALLA FRAGOLA di Rossanina

500 g di fragole
300 g di sciroppo
2 albumi d'uovo
il succo di un limone
50 g di panna

Lavate la frutta e riducetela in purea aggiungendo lo sciroppo ed il succo di limone. Montate gli albumi a neve ben soda. Unite il composto alle fragole agli albumi. Aggiungete la panna e mescolatela delicatamente. Mettete nella gelatiera.

PANERA di eros

Non tutti sanno che... a Genova oltre 150 anni fa nacque un gelato semifreddo chiamato panera. Chi non conosce la "Coppa del Nonno"? Quella fu l'imitazione industriale di questo gelato inventato un secolo prima dai genovesi. La coppetta industriale ha avuto un successo pazzesco ma la panera gustata nel cono o nella coppetta presso le gelaterie che la fanno ancora fare è tutta un'altra cosa. Solo apparentemente può sembrare un semplice gelato al caffè ma è un semifreddo quindi ha una consistenza più cremosa e una temperatura e soprattutto un gusto diversi. Stamattina sul giornale ho trovato la ricetta per fare la panera casalinga. Ne esistono due, in realtà: una semplice e una rinforzata.

1 litro di panna fresca da montare
60 g di caffè macinato (arabica)
200 g di zucchero

Versate la panna nella casseruola e aggiungervi il caffè in polvere. Portare ad ebollizione. Quando inizia a bollire aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere mescolando. Togliere dal fuoco. Attendere che la polvere del caffè si sia depositata sul fondo della pentola e filtrare con un telo. Quando il composto sarà freddo versarlo nella gelatiera e procedere come al solito per fare il gelato. La versione più pesante prevede l'aggiunta di 8 tuorli d'uovo che vanno sbattuti ed aggiunti alla panna e al caffè.

Il nome "panera" deriva probabilmente da "panna" e da "nera" in quanto la panna prende il colore scuro del caffè. Ieri ho scoperto da un vecchio gelatiere che esiste anche un'altra versione più antica della panera. L'ha inventata il sig. Preti (quello della Sacripantina e di altre dolcezze) e a quanto pare prevede una diversa ricetta. Si deve mettere il latte in misura doppia della panna. Quindi non solo panna, zucchero e caffè ma anche latte. Secondo lui la versione con le uova è assolutamente da bandire. Mi fido, lui è quello che la Carpigiani manda all'estero per insegnare l'arte del gelato.

PANNA AL GHIACCIO di Vippi

4 tuorli d'uovo
4 cucchiaini di zucchero
500 ml di panna montata
q.b. di colla di pesce
q.b. di cannella in polvere

È una specialità veneziana, un dessert delicato alla Casanova. Per prima cosa si sbattono i tuorli con lo zucchero sino ad ottenere una crema quasi argentea che va incorporata con la panna montata. Mescolare leggermente ed aggiungervi colla di pesce quanto basta, sciolta in poca acqua tiepida.

Aromatizzare con la cannella in polvere. Versare il tutto in uno stampo e lasciar gelare in freezer. Servire a fette tra due cialde di pasta biscotto.

PARFAIT AL CIOCCOLATO di EleonoraC.

460 g di panna
325 g di cioccolato al 70%
200 g di zucchero semolato
120 g di albumi d'uovo

È una ricetta di Maurizio Santin che lui chiama "finto gelato", è cremoso come un gelato vero. Preparare una meringa svizzera a bagnomaria a 55-60°C, montare lentamente fino a raffreddamento. Far fondere il cioccolato e montare la panna. Emulsionare il cioccolato con poca panna, aggiungere la meringa, poi la restante panna, congelare.

TARTUFI DI GELATO di Betti

250 ml di gelato al cioccolato
250 g di cioccolato fondente
250 ml di panna
2 cucchiaini abbondanti di zucchero
cacao in polvere

Con lo scavino da melone fare delle palline di gelato e porle su un vassoio ricoperto di carta da forno, poi mettere il vassoio in freezer per almeno 1 ora. Spezzettare il cioccolato, metterlo in una ciotola e versarci sopra la panna precedentemente scaldata con lo zucchero. Mescolare bene per sciogliere il cioccolato e continuare di tanto in tanto finché la crema sarà fredda. Ci vorrà circa un'ora. Prendere poche palline alla volta dal freezer, immergerle nella crema al cioccolato e poi passarle nel cacao per ricoprirle. Rimetterle nel freezer. La difficoltà sta nell'azzeccare la giusta temperatura della crema: se troppo calda scioglie il gelato, troppo fredda non lo ricopre bene.

TARTUFO GELATO di Dora Lee

q.b. di gelato al cioccolato
q.b. di gelato alla vaniglia
q.b. di nocciole pelate e tostate
q.b. di cioccolato grattugiato o cocco grattugiato

Con l'apposito strumento preparare delle pallette di gelato al cioccolato e disporle su di un vassoio precedentemente posto in freezer, quindi ben freddo. Lo scavino per fare le palline deve essere quello di dimensioni più piccole. Fatte le palline, inserire in ognuna di queste una nocciola tostata e privata della buccia. Si prende la nocciola e si spinge nella pallina di gelato con l'indice e poi la si ricopre con altro gelato. Bisogna fare un po' di attenzione, perché questa è la fase in cui è facile sporcarsi. Quindi è meglio che la nocciola la si inserisce quando la pallina è ancora dentro lo scavino.

Con uno scavino più grande fare delle palline di gelato alla vaniglia e riporle su un altro vassoio freddo di freezer. A questo punto bisogna procedere come prima, si prendono le palline di gelato al cioccolato e le si inseriscono ad una ad una in quelle di gelato alla vaniglia. Le palline così ottenute vanno fatte riposare un po' in freezer, poi si passano nel cioccolato grattugiato. Si possono anche passare nel cocco grattugiato, l'effetto che si ottiene è molto carino, tipo palle di neve. Se si dispongono a piramide e sul vertice si pone una candelina, possono fungere da simpatica torta di compleanno. Secondo me va bene anche l'idea di passarle nel cioccolato fuso, magari una ganache un po' liquida. Si possono preparare anche in anticipo, due o tre giorni prima.

TORTA GELATO di Arnold

Per fare una torta gelato devi prima mettere in una tortiera sganciabile (o una forma di plastica sempre con anello sganciabile, per intenderci quelle che trovi nelle torte già confezionate nei supermercati) il pan di Spagna, irrorarlo bene con una bagna alcolica, altrimenti gela e trovi i pezzetti di ghiaccio quando la mangi, poni in freezer e fai raffreddare, poi inizi ponendo il primo strato di gelato (se il gusto è uno solo metti tutto il gelato) fino a raggiungere una adeguata altezza, circa 2-3 cm. Riponi a gelare, tutte queste operazioni vanno fatte molto velocemente, e più fa caldo più occorre essere veloci, quindi prepara tutto prima e decidi come deve essere senza troppe indecisioni. Se intendi fare diversi strati di gelato per ogni strato devi passare attraverso il freezer. Decora dopo aver sformato il dolce (con l'anello sganciabile non hai problemi), lo decori come più ti piace. Poi riponi in freezer. Per consumarlo non occorre tenerlo tanto tempo fuori dal freezer, rischi di vedere il tuo lavoro sciolto. Questo succede in particolare se il gelato lo fai tu, visto che non aggiungerai (spero) degli addensanti.

TORTA GELATO BIGUSTO di Arnold

Per fare una torta con due gusti non stratificati ma uno accanto all'altro basta che dividi in due la torta (con una linea immaginaria) e riempi le mezze parti con il gelato desiderato, ad esempio il cioccolato tutto a destra e la vaniglia tutta a sinistra, però lo fai contemporaneamente, senza passare dal freezer per ogni gusto. Poi quando hai riempito tutta la torta poni a gelare. Se non vuoi

che si mischino ASSOLUTAMENTE puoi fare un divisorio in cartoncino o plastica del diametro della teglia e toglierlo quanto si è gelato, poi provvederai a decorare. Non preoccuparti della divisione perché maneggiandola si scioglierà quel tanto che chiuderà la riga.

TORTA GELATA A 3 GUSTI di Rosanna Caliendo

10 uova
1 l di panna
½ bicchiere di nutella
2 cucchiaini di cacao
500 g di zucchero
q.b. di cioccolato a scaglie
400 g circa di pavesini
1 tazzina di caffè forte (fatelo con la moka da 3 tazze ma prendete solo il primo che esce)
sciroppo per la bagna

Fare la crema base: montare le uova con lo zucchero ed aggiungervi la panna montata. Dividere la crema base in 3 parti uguali; alla prima parte aggiungere il cacao e la nutella, alla seconda aggiungere il cioccolato a scaglie, alla terza aggiungere il caffè. Foderare uno stampo con i pavesini bagnati di sciroppo, versare la crema al cioccolato, fare uno strato di pavesini sempre bagnati, versare la crema alla stracciatella, altro strato di pavesini bagnati, versare la crema al caffè, terminare con un ultimo strato di pavesini bagnati. Porre in congelatore, passare lo stampo capovolto sotto l'acqua corrente, sformare sul piatto da portata.

È un dolce laborioso, ma ve lo consiglio perché particolarmente buono (si può decorare molto semplicemente, con fiorellini e foglioline di ostia: in questo caso fatelo in uno stampo a ciambella), si presenta molto bene (immaginate le belle fette tricolori), ha il non trascurabile vantaggio di poter essere preparato in anticipo e di essere conservato in congelatore.

TORTA GELATO AI FRUTTI DI BOSCO di dolciando&dolciando

500 ml di panna
6 uova
200 g di zucchero
2 buste di vanillina
mandorle o noccioline tritate (dosaggio a piacere)
cacao amaro in polvere (dosaggio a piacere)
1 confezione di frutti di bosco
1 confezione di pavesini
1 confezione di sciroppo ai frutti di bosco Fabbri

Montare la panna, porla in frigo. In un recipiente mettere uova e zucchero, mescolare con lo sbattitore elettrico o con la frusta. Aggiungere la panna montata e la vanillina, rimescolare il tutto fino ad ottenere un soffice impasto. Suddividerlo in tre ciotole di cui ad una aggiungeremo le mandorle o nocciole, in un'altra il cacao , e in un'altra ancora i frutti di bosco. Rimescolare sempre il tutto nelle tre differenti ciotole. In un contenitore per budino disporre i pavesini in modo circolare (i pavesini devono essere messi in piedi) sul fondo, mettere una manciata di frutti di bosco, proseguire versando il primo strato con la panna ai frutti di bosco, allineare bene il tutto, sovrapporre la panna e cacao e per finire la panna con le mandorle. Inserire la torta in freezer, dopo qualche ora capovolgere il gelato su di un vassoio. Al momento di servirlo aggiungere sopra dello sciroppo ai frutti di bosco. Si può sostituire ai frutti di bosco del cioccolato fondente a scaglie così otterremo gelato alla stracciatella, oppure fragoline di bosco etc.

TORTA GELATO MERINGATA di Gea



Con i miei gelati alla vaniglia e alla fragola (ricette in questa raccolta) faccio anche le torte gelato. I gelati rimangono morbidi, ma abbastanza compatti da essere tagliati. Quella in foto è la torta della comunione di mia figlia. Gli strati di gelato (doppia dose per ciascuno) sono inframezzati da una lastra di meringa.

TORTA GELATO CON TRIONFO DI FRUTTA di stefanì

savoiardì o pavesini o pan di spagna basso
 6 tuorli d'uovo
 12 cucchiaini di zucchero
 300 ml di panna
 6 albumi d'uovo
 1 bicchiere scarso di calvados misto a brandy
 riduzione di arancia



Foderare una tortiera sganciabile con i savoiardi, spruzzare con liquore a piacere. Montare i tuorli con 6 cucchiaini di zucchero, unire il bicchiere di liquori,

unire la panna montata. Montare gli albumi con i restanti 6 cucchiaini di zucchero e unirli al composto. Versare il tutto sui savoiardi e mettere nel freezer per 10-12 ore. Poi decorare con frutta a piacere, e con riduzione di arancia, che si fa mettendo succo di arancia e zucchero in un tegamino, cuocere finché non si forma una specie di crema. Si possono aggiungere scaglie di mandorle, granella di nocciola, ghirigori di cioccolato.

GRANITE, SORBETTI E GHIACCIOLI

GHIACCIOLO ALLA BANANA di esseemmepiu

Quando le banane sono mature tolgo la buccia e le congelo in un sacchetto mettendole distanti tra di loro in modo che si congelino divise; una volta congelate non si attaccano più. La banana congelata è un ottimo ghiacciolo estivo senza zuccheri aggiunti, e si consuma reggendola con un tovagliolo di carta.. conviene passarla sotto l'acqua per togliere il velo di ghiaccio che si forma all'esterno e che potrebbe anche creare scottature. È anche un'ottima merenda senza zuccheri aggiunti né grassi.

GHIACCIOLO ALLA FRAGOLA di Adriana

500 g di fragole
il succo di ½ limone
70 g di zucchero a velo
8 cucchiaini di acqua

Si frullano le fragole con il succo di limone e poi si passano al setaccio, si mescolano con lo sciroppo ottenuto mescolando lo zucchero e l'acqua e lasciando cuocere fino a quando comincia a bollire. Quando è freddo si mescola con la purea di fragole e si mette nelle formine.

GHIACCIOLO ALLA FRAGOLA E MENTA di chandra



100 g di fragole
il succo di 1 limone
70 g di zucchero
125 ml di acqua
5 foglie di menta fresca

La ricetta è del blog fioredizucca. Portate l'acqua ad ebollizione e scioglietevi dentro lo zucchero. Fate raffreddare. Lavate bene le fragole e frullatele insieme alla menta, al succo di limone e allo sciroppo di zucchero. Riempite gli appositi contenitori e metteteli nel freezer per almeno 4 ore. Io ho diminuito di 20 g lo zucchero.

GHIACCIOLO ALLO YOGURT di anita

Io i ghiaccioli li faccio con lo yogurt. Uso yogurt bianco (a me piace al naturale) e lo correggo con frutta (amarene sciroppate, polpa di banane, etc.) oppure con caffè, cacao, vaniglia, etc. Si può fare anche con gli yogurt già aromatizzati. Uso le solite formine, qui quelle di silicone non le ho ancora viste. Se lo yogurt è già dolce, oppure se aggiungo frutta sciroppata o marmellata, non metto altro zucchero. Se uso caffè, cacao, o frutta fresca ne metto un po', secondo i gusti di casa, che sono moderati. Niente acqua, né latte, né panna: lo yogurt ghiaccia perfettamente e poi si lascia leccare senza sgocciolare! Attenzione, se si aggiungono ingredienti zuccherati, come marmellata, pezzi di frutta, che siano ben distribuiti nella massa dello yogurt, perché la roba zuccherata ghiaccia meno e, se sta tutta ammassata nello stesso punto, il ghiacciolo si spezza estraendolo dallo stampino.

GRANITA DI CAFFÈ di Anna Amalia

800 g di acqua
40 g di caffè macinato
300 g di zucchero
1 pizzico di cannella

Versare l'acqua in una pentola, aggiungere il caffè e portare ad ebollizione. Spegnerne il fuoco e aggiungere un pizzico di cannella. Lasciar riposare almeno tre ore. Filtrare il liquido, mescolarvi lo zucchero, girando finché non si scioglia bene. Passare al gelataio, oppure mettere in freezer, agitando di tanto in tanto. Servire con un ciuffo di panna, insieme a brioches o savoiardi, anche per prima colazione.

GRANITA AL CAFFÈ di mariarita

250 ml di acqua
 250 ml di caffè forte
 80 g di zucchero
 500 ml di panna montata
 1 cucchiaino di zucchero a velo

Preparo uno sciroppo con acqua e zucchero. Aggiungo il caffè, mescolo e faccio gelare il tutto (non ho la gelatiera). Una mezz'ora prima di servire, tiro fuori la granita dal freezer (oppure la metto qualche secondo nel microonde per ammorbidirla un po'), la raschio con il cucchiaino, riempio per 2/3 un bicchiere e aggiungo un ciuffo di panna montata zuccherata con zucchero a velo nelle proporzioni date.



GRANITA DI LIMONE di anny

1 l di acqua
 400 g di zucchero
 250 ml di succo di limone
 scorza di limone

Fare uno sciroppo con acqua e zucchero, quando raffreddato aggiungere il succo di limone e qualche scorzetta di buccia, mettere in freezer e rigirare ogni tanto, bastano anche due volte, al momento di usare gratto con una forchetta o arriciaburro e servo in coppette di acciaio. C'è chi aggiunge un bianco d'uovo per farne un sorbetto.

GRANITA DI LIMONE di mariarita

800 g di acqua
 qualche scorza di limone
 qualche cucchiaino di zucchero
 6 limoni circa

Quando ero piccola, in estate andavamo dai nonni in Sicilia. Dopo cena, rigovernata la cucina, la mia nonna iniziava il "rito della granita": metteva l'acqua in una piccola teglia di alluminio, con qualche scorzetta di limone e diversi cucchiaini di zucchero; non so la dose corretta, ma la nonna si regolava in questo modo: dopo aver scaldato sul fuoco lo sciroppo, lo riteneva pronto quando assaggiandolo le labbra rimanevano appiccicose. A questo punto

lasciava raffreddare lo sciroppo e nel frattempo spremeva almeno una mezza dozzina di limoni (dipendeva dalla sugosità degli stessi) e ne mescolava il succo con lo sciroppo. Il sapore finale doveva essere quello di una limonata "decisa". Infine metteva la teglia nello scomparto del ghiaccio del suo piccolo frigorifero e ce la lasciava per tutta la notte. All'indomani, smuoveva con una forchetta la granita, la metteva nei bicchieri e noi facevamo colazione pucciandoci dentro bastoncini di pane casereccio. Mi spiace che le dosi non siano precise ma la nonna si regolava molto ad occhio ed io faccio ancora così. La foto è sopra insieme alle granite al caffè.

GRANITA ALLA MANDORLA di Chimico

500 ml di latte di mandorle Condorelli
50 g di zucchero (non mi piace troppo zuccherata)
1 foglio di gelatina

La gelatina la metto per ovviare alla congelazione in blocco poiché non ho la gelatiera che tiene in costante movimento il tutto e impedisce che i cristalli crescano troppo. Non si sente assolutamente poiché è in concentrazioni tali che non gelifica, ha la funzione di mantenere piccoli i cristalli. Talebani della tradizione prego astenersi!

Mettere in freezer e quando inizia a cristallizzare mescolare ben bene con una frusta. Riporre in freezer, tirarla fuori ogni tanto per mescolare (tipo ogni ora) e a mano a mano che scende la temperatura puoi anche passare alla frusta elettrica. Poiché c'è la gelatina (che insisto, non si sente e se uno non te lo dice col piffero che si scopre) mi limito solamente a due o tre mescolate. In 4 o 5 ore è pronta. Se la lasciate in freezer per il giorno dopo, la temperatura scende troppo, ed è tutta solida. No problem, lasciate a temperatura ambiente per una decina di minuti, e poi andate di frusta elettrica. vedrete che non sarà un blocco unico ma i cristalli sono ancora ben separati. Ora, o aspettate che la temperatura salga a sufficienza, o fate come me e aggiungete a poco a poco, mescolando, del latte di mandorla liquido che riporta la temperatura a valori più alti e contemporaneamente dona cremosità.

GRANITA ALLE MANDORLE di mariarita

1 l di latte di mandorla già pronto (all'Esselunga io trovo quello di Condorelli)
140 g di zucchero (sulla confezione del latte di mandorla si trova la dose di 200 g ma a me sembrano eccessivi)

Mischio il latte di mandorla con lo zucchero facendo sciogliere bene quest'ultimo. Metto in freezer e poi mi regolo come per la granita al caffè. La foto è sopra insieme alle granite al caffè e al limone.

GRANITA ALLE MORE di serena.bo

1 cestino e ½ di more

la stessa quantità d'acqua del frullato di frutta + 1 bicchiere
qualche cucchiata di zucchero (dipende dai gusti)

Ho frullato bene con il frullino ad immersione le more, l'acqua e lo zucchero. Poi ho versato questo frullato nella caccavella, aggiunto acqua per ottenere la densità giusta (più o meno l'acqua che si aggiunge nella caccavella deve essere la stessa quantità del frullato di frutta. Non so essere più precisa perché faccio tutto ad occhio). Ho messo la gelatiera in congelatore per 4 ore circa (eh lo so, è un sacco di tempo ma la mia caccavella gira molto lentamente ed è questo il tempo giusto per ottenere la granita) e poi assaggiato.

MANDARINI GIVRÉS di Alda Muratore

Io preparo sempre i mandarini givrés (ossia, sorbetto al mandarino servito nella buccia del mandarino stesso). Richiedono un po' di lavoro, ma poi restano tranquilli in congelatore fino al momento di servirli. Inoltre, hanno la funzione di "pulire la bocca" tra il secondo e i dolci natalizi tipo panettone e torrone.

La difficoltà è di reperire i mandarini giusti: devono essere della varietà che presenta la buccia staccata dagli spicchi: si taglia la calotta superiore (quella con la foglia o con il picciolo) tenendola da parte, e deve essere possibile passare un cucchiaino tra la buccia e la polpa, per estrarre la polpa senza danneggiare la buccia. Quando li compri, devono avere la buccia un po' cedevole, non liscia e tesa. Altro problema, il sapore: se si cade su mandarini insapori, come a volte accade, il dolce non saprà di niente.

Una volta separata la buccia e la polpa, si mettono in congelatore le bucce vuote, con le rispettive calottine (se hanno la foglia, meglio) disponendole su un vassoio. Si calcola un mandarino per persona, più un paio di scorta (nel caso che una buccia si rompa, ad esempio).

La polpa si schiaccia per ottenere il succo. Si prepara uno sciroppo di acqua e zucchero: indicativamente, 200 g di zucchero e l'acqua necessaria per bagnarlo; quando lo zucchero è ben sciolto si aggiunge il succo di mandarino e si toglie dal fuoco. A questo punto è necessario assaggiare, per vedere se è sufficientemente dolce (le proporzioni variano, ovviamente, a seconda della quantità di succo). Se del caso, aggiungere ancora un po' di zucchero (sciolto come sopra) o, se fosse troppo dolce, un po' di succo di limone.

A questo punto, chi ha la gelatiera, la usa secondo le istruzioni. Io non ce l'ho, lo metto in congelatore così. Quando è completamente indurito, lo spezzo in blocchi e lo passo nel robot da cucina, con la lama più potente: rapidamente, per non scaldarlo: diventa morbido e cremoso. A questo punto, aggiungo un albume montato a neve fermissima (un albume per 6 mandarini), amalgamo bene e riempio le bucce, copro con le calottine e rimetto in congelatore. Allo stesso modo si preparano anche arance e limoni. Il giorno del pranzo si

trasferiscono i mandarini dal congelatore al frigorifero mezz'oretta prima di portarli in tavola (molto dipende da quanto raffredda il frigo).

SORBETTO DI ANGURIA di Anna Amalia

600 g di polpa e succo di anguria
125 g di zucchero
1 limone
1 pizzico di vaniglia
1 cucchiaino di cioccolato in pastiglie

Togliete all'anguria le scorze e i semi, raccogliendone il succo. Passate al setaccio, o frullatela. Spremete il limone e versatelo nel succo di anguria. Aggiungete lo zucchero e la vaniglia. Mettete il tutto nel gelataio e fatelo addensare. Aggiungete le pastiglie di cioccolato che imiteranno i semi e servite in coppette singole, o per fare più scena, nell'anguria svuotata.

SORBETTO DI ANGURIA di Federica Marcuzzo

1,5 Kg di polpa di anguria
il succo di ½ limone
500 g di zucchero
1 albume d'uovo

Liberate la polpa di anguria dai semi e passatela al setaccio, ottenendone tutto il succo. Unite 450 g dello zucchero e mettete in gelatiera; quando comincia a rapprendersi unite l'albume montato a neve con i restanti 50 g di zucchero. Finite di congelare e conservate in freezer. Si può fare molti giorni prima.

SORBETTO DI ARANCE AL PEPE GAROFANATO di Rosaria Rubino

Ho spremuto le arance e ho filtrato il succo, l'ho aggiunto allo sciroppo raffreddato, fatto in precedenza con 250 ml di acqua e 100 g di zucchero, ho passato tutto nella gelatiera, quindi l'ho servito in coppe cospargendolo con una manciata di pepe garofanato.

SORBETTO DI BORRAGINE di Rosoliampez

200 g di acqua bollente
40 g di borragine fresca tritata

<http://www.coquinaria.it>

50 g di zucchero
1 albume d'uovo

Tritare la borragine fresca e pestarla con lo zucchero. Mettere in una ciotola e versarvi sopra l'acqua bollente. Coprire e lasciare raffreddare. Intanto montare a neve l'albume, aggiungerlo al liquido che è stato filtrato (scartare la borragine). A questo punto mettere tutto nella gelatiera.

SORBETTO AL CACAO di Zia Paperina

250 ml di caffè molto forte
130 ml di acqua minerale naturale
150 g di zucchero semolato
2 cucchiaini di cacao amaro

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, aggiungere mescolando il cacao e il caffè. Raffreddare e mettere in gelatiera.

SORBETTO AL CIOCCOLATO CON IL BIMBY di Savita

500 g di acqua
220 g di zucchero
50 g di cacao amaro
100 g di cioccolato fondente

Ricetta presa dal forum Bimby, dose per 6 persone. Mettere nel boccale l'acqua e lo zucchero e cuocere per 4 min. 100°C vel. 2. Versare nel boccale il cacao e mescolare per un minuto a vel. 3. Unire il cioccolato fondente e mescolare per 40 sec. vel. 3 fino a che non si sarà completamente sciolto. Versare il composto nelle vaschette per il ghiaccio, lasciare raffreddare e porre in freezer fino a quando non si sarà solidificato. Qualche minuto prima di servire tenere le vaschette a temperatura ambiente; successivamente mettere i cubetti nel boccale per 1 minuto e 30 sec. a vel. crescente da 5 a 9 aiutandosi con la spatola se è necessario.

SORBETTO DI COCOMERO di Ro

400 g di polpa di cocomero senza semi
100 g di zucchero
200 g di acqua

Frullare tutto (se resta un po' granuloso, meglio passarlo col passaverdura) e versare il composto in un recipiente e metterlo nel surgelatore. Dopo un po' (circa un'ora e mezza) mescolare bene e rompere il sorbetto che comincia a solidificarsi. Ripetere l'operazione a distanza di un'altra ora e mezza. A metà del congelamento unire gocce di cioccolato per simulare i semi. Si può scavare il cocomero e farne un bel contenitore porta gelato, ma poi si deve mangiare al volo (e che problema c'è!).

SORBETTO DI FRAGOLE di Guido Martinetti

250 g di fragole
100 g di zucchero (perché le fragole erano molto zuccherine)
150 g di acqua
1 l di panna fresca
100 g di zucchero a velo

Guido Martinetti è il gelataio della famosa gelateria Grom. Frullare con il minipimer fragole, zucchero e acqua, e via nella gelatiera. Si serve con panna montata zuccherata secondo le dosi date su 1 litro di panna.

SORBETTO ALLE FRAGOLE SENZA GELATIERA di krissk

350 g di fragole
125 g di zucchero
150 g di acqua
½ limone
1 albume d'uovo
tanto ghiaccio
2 cucchiaini di sale grosso

Preparare lo sciroppo con acqua e zucchero e fare bollire. Da quando bolle calcolare 5 minuti, spegnere e fare raffreddare. Frullare le fragole con il succo di limone, con un minipimer in modo intermittente (non bisogna scaldare troppo il composto). Tritare il ghiaccio e metterlo dentro una grossa insalatiera (di vetro o metallo) e cospargere con due cucchiaini di sale grosso (serve per abbassare la temperatura). Dovremmo poi inserire dentro l'insalatiera un contenitore in metallo, in modo che stia al fresco (non solo sotto ma anche ai lati), quindi procurarsi un contenitore molto più piccolo dell'insalatiera. Aggiungere lo sciroppo freddo alle fragole frullate e lascia riposare 5-10 minuti. Montare con la frusta l'albume (a temperatura ambiente). Non deve essere troppo sodo.

Mettere il succo di fragola con sciroppo dentro un contenitore di metallo (che avrete inserito dentro l'insalatiera col ghiaccio). Fate in modo di ricoprire anche i bordi col ghiaccio, per raffreddare bene il recipiente. Mescolare con la frusta a

mano e aggiungere l'albume semi montato. Ogni tanto fermarsi qualche minuto e riprendere a mescolare. Se non si serve subito, mettere in freezer e togliere 5-10 minuti prima di servire. Se occorre, frullare prima di servire. Si può anche mettere il contenitore di metallo nel freezer in anticipo.

SORBETTO DI FRAGOLE di Rossanina

200 g di fragole
30 g di zucchero
il succo di un limone (o di un'arancia)

Dosi per 2 persone. Frullare le fragole, aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Mettere nella gelatiera fino a quando non si sarà formato un bel sorbetto. Servire ghiacciato con una fragola a decorazione. Se non disponete di gelatiera, mettete il composto in una vaschetta rettangolare, in frigo per un'ora. Poi frullate con le fruste elettriche (se troppo duro con il robot o con il frullatore) e rimettete in frigo. Ripetete per un paio di volte.

SORBETTO AL GELSOMINO di cipriani_bruna

50 g di fiori di gelsomino
150 g di zucchero semolato
1 bicchierino di rum bianco
4 albumi d'uovo

Dosi per 4 persone. Mettere i fiori di gelsomino appena colti a macerare in mezzo litro d'acqua per qualche ora, poi filtrare. Porre una pentola sul fuoco con l'acqua aromatizzata al gelsomino e portarla ad ebollizione. Versarvi lo zucchero e farlo fondere mescolando continuamente. Togliere dal fuoco e far raffreddare, aggiungere gli albumi, il rum, mescolare e porre in un contenitore nel congelatore o nella gelatiera finché non si sarà formato un sorbetto morbido.

SORBETTO AL GERANIO di Bruna/Buran

fiori di geranio freschissimi e aperti
acqua
zucchero
acido citrico (in farmacia)
limone

Riempite bottiglie o vasi di vetro con i fiori di geranio, pressandoli al massimo. Copriteli con acqua, chiudeteli e metteteli al sole per 24 ore. Filtrate spremendo bene i fiori. Per ogni 100 ml di liquido ottenuto aggiungete 125 g di zucchero e 2 g di acido citrico, rimettete per 3 giorni al sole, agitando di tanto in tanto. Al momento di preparare il sorbetto, per ogni 300 ml di liquido ottenuto, aggiungete 500 ml di acqua e il succo di 1 limone. Se non avete la gelatiera, versate il liquido in una vaschetta di metallo larga e bassa e mettetelo in freezer. Dopo mezz'ora rimescolate. Rimettete in freezer e ripetete l'operazione altre due volte. Al momento di servire spaccate la mattonella ghiacciata, frullatela, rimettete per 10 minuti il composto nel congelatore prima di servire decorando con violette o rose candite.

SORBETTO ALLA LAVANDA di stefanì

20 rametti di lavanda ben fioriti
 200 ml di acqua
 200 g di zucchero
 2 albumi d'uovo
 2 cucchiaini di panna (facoltativi, secondo me è peccato)

Mettere in infusione la lavanda per 10 minuti, setacciare, aggiungere lo zucchero, diluirlo affinché il liquido diventi sciroppo, dopo raffreddamento aggiungere gli albumi montati a neve ed eventualmente la panna, far congelare mischiando ogni tanto. Va gustato a piccolissime dosi, come sfizio.



SORBETTO AL LIMONE di claudia049

350 g di acqua
 il succo di 4 limoni
 150 di zucchero
 1 albume d'uovo

Fare bollire per un paio di minuti l'acqua con lo zucchero, aggiungere il succo di limone e fare raffreddare. Mettere nella gelatiera e quando oramai si sta solidificando aggiungere l'albume montato a neve.

SORBETTO DI LIMONE di Rosalbf

500 ml di acqua
200 g di zucchero
8 limoni grossi
alcune foglie fresche di limone
1 albume d'uovo

Ricetta di Porzia. Riscaldare l'acqua e far sciogliere lo zucchero, mettere in infusione alcune foglie e scorza di limone per un paio di ore. Tagliare la calotta dai limoni e svuotarli di tutta la polpa con un cucchiaino, senza rovinarli, mettere in freezer. Dalla polpa ricavata, filtrare 150 g di succo di limone che si andrà a mischiare con lo sciroppo messo in infusione trascorse le due ore (eliminare scorze e foglie). Porre a gelare in freezer per alcune ore rimestando ogni tanto. Quando è pronto, a parte in una terrina montare a neve fermissima l'albume e amalgamarlo al sorbetto, mischiando lentamente per non farlo smontare. Rimettere di nuovo in freezer e far gelare fino a che non è pronto. Quindi tirare fuori i limoni vuoti dal freezer e riempirli con il sorbetto.

SORBETTO AL LIMONE di Rosaria Rubino

500 ml di acqua
200-300 g di zucchero a seconda del gusto
scorza e succo di 3-4 limoni

Faccio bollire acqua e zucchero con la buccia di limone per 10 minuti a pentola scoperta, quindi metto a raffreddare, quando è freddo aggiungo il succo filtrato dei limoni, assaggiare man mano che si aggiunge per regolarsi con l'agro, quindi metto in una ciotola in freezer. Quando inizia a ghiacciare giro il composto e rimetto in freezer quasi ogni mezz'ora fino a che non si ha la consistenza giusta.

SORBETTO DI MELA VERDE AL CALVADOS di cipriani_bruna

500 g di mele verdi
130 g di zucchero
250 ml di acqua fredda
succo di 1 limone
q.b. di calvados

Lavate bene le mele e, senza sbucciarle, privatele del torsolo e frullatele insieme con lo zucchero, l'acqua fredda e il succo di limone; trasferite il frullato nella gelatiera e avviate l'apparecchio. Per servire, distribuite il sorbetto nelle

coppe, prendendolo con l'attrezzino per fare le palline di gelato, accompagnatelo con fettine di mela verde, il tutto irrorato con del calvados.

SORBETTO DI MELONE di Ro

300 g di polpa di melone
150 g di zucchero (anche un po' meno se il melone è dolce)
200 g di acqua

Frullare tutto (se resta un po' granuloso, meglio passarlo col passaverdura), versare il composto in un recipiente e metterlo nel surgelatore. Dopo un po' (circa un'ora e mezza) mescolare bene e rompere il sorbetto che comincia a solidificarsi. Ripetere l'operazione a distanza di un'altra ora e mezza. A questo punto il sorbetto non dovrebbe più solidificarsi completamente.

SORBETTO DI MENTA SELVATICA di cipriani_bruna

1 l di acqua
150 g di zucchero
1 mazzetto di foglie di menta
1 bicchierino di liquore di menta

Far bollire l'acqua con lo zucchero e lasciare raffreddare mettendovi in fusione le foglie di menta. Quando l'infuso è freddo aggiungere il liquore di menta e mantecarlo nella sorbettiera. Oppure metterlo in una teglia usa e getta piuttosto larga in freezer e lasciarlo ghiacciare, poi romperlo a tocchetti e mantecarlo nel frullatore. Servire in coppette con guarnizione di foglie di menta e ciliegie o amarene fresche.

SORBETTO ALLA MENTA di claudia049

350 g di acqua
100 g di sciroppo di menta
100 g di zucchero
1 albume d'uovo

Fare bollire per un paio di minuti l'acqua con lo zucchero, aggiungere la menta e fare raffreddare. Mettere nella gelatiera e quando oramai si sta solidificando aggiungere l'albume montato a neve.

SORBETTO AL MIRTO CON IL BIMBY di Patrizia T.

4 cucchiaini di sorbetto al limone
5 bicchierini di mirto
1 vaschetta di mirtilli

Dosi per 4 persone. Ho messo nel Bimby il sorbetto al limone (questo l'ho comprato, devo ammetterlo, ma in una buona gelateria artigianale), il mirto appena tolto dal freezer e i mirtilli (anche quelli previamente congelati). Una bella omogeneizzata di circa 30 secondi e via, nei bicchieri! Ovviamente potete variare le quantità di mirto a vostro piacimento.

SORBETTO AL PEPERONCINO di cipriani_bruna

2 piccoli peperoncini secchi (sceglierli dolci e profumati)
2 rametti di basilico
6 foglie di menta
¼ di bastoncino di citronella
1 limone verde
125 g di zucchero
½ litro di acqua

Per preparare il sorbetto, mischiare l'acqua e lo zucchero in una casseruola. Portare ad ebollizione. Aggiungere il peperoncino, il basilico, la menta e il succo di limone verde. Lasciare in infusione per 3 minuti (più lasciate in infusione, più il sorbetto avrà il gusto piccante del peperoncino). Passare il contenuto in un piccolo colino di forma conica. Lasciare raffreddare e mescolare per qualche minuto in una sorbettiera.

SORBETTO DI PESCA ALL'ARMAGNAC CON IL BIMBY di Giuliana



4 pesche mature + 1 per la decorazione
3 o 4 cucchiaini di zucchero a velo
2 cucchiaini di armagnac

Sbucciare le 3 pesche, ridurle a pezzetti. Metterle ben distese su un vassoio rivestito di alluminio e metterle in congelatore. Al momento di servire, preparare la pesca per la decorazione tagliandola a spicchi e tenere da parte. Nel Bimby mettere le pesche

congelate, 3 o 4 cucchiari di zucchero a velo e il liquore, azionare a velocità massima finché il tutto è diventato cremoso. Versare nelle coppette, decorare con lo spicchetto di pesca e servire.

SORBETTO DI PESCA di vanilla⁷⁵

600 g di pesche pulite
170 g di zucchero
250 g di acqua
30 g di succo di limone

Fate sciogliere lo zucchero nell'acqua su fuoco dolce, togliete dal fuoco e fate raffreddare bene. Frullate intanto la polpa delle pesche con il succo di limone, unite poi lo sciroppo preparato in precedenza, miscelate bene, e ponete nel cestello della gelatiera per 30-40 minuti, dipende dalla vostra macchina. In mancanza di gelatiera, ponete in freezer e mescolate ogni mezz'ora con una frusta fino a raggiungere la giusta consistenza. Deve rimanere cremoso, ma se lo ponete in freezer una volta indurito potete anche servirlo come gelato senza latte.



SORBETTO DI POMODORO di Eleonora

1 l di succo di pomodoro
½ spicchio d'aglio senza germe
1 cimetta di basilico
1 ciuffetto di prezzemolo
10 g di sedano
il succo di 2 limoni
q.b. di sale, pepe e tabasco
1 cucchiaino di zucchero
10 pomodori
10 cimette di basilico

La ricetta è di Salvatore Di Meo, e non è un sorbetto dolce. Togliere la calotta superiore ai pomodori, vuotarli completamente e metterli nel congelatore a gelare. Frullare il succo di pomodoro con tutti gli altri ingredienti, passare al setaccio e mettere nel congelatore, mescolando ogni tanto, finché gela. Servire il sorbetto nei pomodori, decorando col basilico. È ottimo per spezzare fra una portata e l'altra.

SORBETTO DI POMPELMO ROSA CON IL BIMBY di cipriani_bruna

250 g di zucchero
100 g di acqua
2 pompelmi gialli
3 pompelmi rosa
1 albume d'uovo
1 pizzico di sale

L'ho fatto con il Bimby, ma si può benissimo fare con un pentolino e un frullatore. Nel boccale preparare lo sciroppo con acqua e zucchero: 7 min. 90°C vel. 1, tenere da parte e far raffreddare. Montare l'albume e tenere da parte. Pelare a vivo i pompelmi, eliminando semi e pellicine, metterli nel boccale: 30 sec. vel. 8. Unire l'albume: 10 sec. vel. 3, mettere in una teglia d'alluminio larga e bassa e tenere da parte in freezer per almeno 6 ore. Al momento di servire togliere dal freezer e metterlo a pezzi nel boccale: 10 sec. vel. 9 aiutandosi con la spatola ed altri 20 sec. vel. 5. Per accelerare la composizione del dolce sul piatto, su consiglio della Ross ho preparato subito le palline di sorbetto e le ho messe nel freezer, così non si corre il rischio che il sorbetto si sciolga prima di portare i piatti in tavola.

SORBETTO DI POMPELMO ROSA E CAMPARI CON IL BIMBY di Giuliana

3 pompelmi rosa
100 g di zucchero a velo
succo di ½ limone
2 cucchiaini di Bitter Campari a persona
foglie di menta

Il giorno prima ho pelato a vivo i pompelmi rosa, ho pulito tutti gli spicchi dalla pellicina e dagli eventuali semi e li ho messi ben distesi in un contenitore in freezer. Al momento di servire ho messo la frutta congelata nel Bimby, aggiunto lo zucchero a velo e il succo di limone, ho fatto girare ed il sorbetto è fatto. Nel bicchiere poi ho versato due cucchiaini di Bitter Campari e ho guarnito con una fogliolina di menta.

SORBETTO AL ROSMARINO di Eleonora

200 ml di acqua
2 rametti di rosmarino
4 cucchiaini rasi di zucchero
1 cucchiaino di glucosio
il succo di 1 limone
1 albume d'uovo

Preparare un infuso con l'acqua, lo zucchero, il glucosio, il rosmarino, far bollire per dieci minuti, filtrare e fare raffreddare. Unire il succo di limone filtrato, l'albume semimontato, quindi mettere nella gelatiera. La ricetta era più o meno così, in ogni modo è così che io ho fatto. È venuto un sorbetto molto piacevole e rinfrescante, l'ho servito insieme ad un branzino al forno con patate olive e erbe aromatiche e ha avuto molto successo .

Con queste proporzioni basta a stento per 4 persone; penso di rifarlo raddoppiando le dosi di acqua e zucchero, aggiungendo 1 rametto di rosmarino e il succo di mezzo limone (o anche no, dipende dai limoni) e lasciando invariato glucosio e albume, perché era venuto molto spumoso e mi piacerebbe un filo più consistente.

CIALDE, BISCOTTI E BRIOCHES

BISCOTTI DA GELATO TIPO CUCCIOLONE di Annette

200 g di farina meno 1 cucchiaio
60 g di burro ammorbidito
60 g di zucchero
1 uovo
½ cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaio di ovomaltina

Ricetta presa dal forum di Cookaround. Accendere il forno alla temperatura di 180°C ventilato. In una ciotolina sbattere, con le fruste alla massima velocità, l'uovo e lo zucchero fino a renderli spumosi e chiari. Aggiungere il burro e continuare fino alla completa amalgama. In un'altra ciotola più capiente setacciare la farina ed il lievito, aggiungervi il composto preparato in precedenza ed impastare fino ad amalgamare bene gli ingredienti e formare una palla morbida che si possa stendere facilmente. Spianare all'altezza di ½ cm (o meno se si desidera il biscotto più "cedevole"). Creare i biscotti della forma e misura voluta. Metterli nella teglia ricoperta di carta forno ed infornare per circa 15 minuti e comunque finché non si siano leggermente dorati. Tirare fuori la teglia e lasciare raffreddare i biscotti. Per avere il classico sapore maltato tipo cucciolone, si aggiunge all'impasto un cucchiaio di ovomaltina (eventualmente togliendo un cucchiaio di farina come indicato negli ingredienti).

BISCOTTI DA GELATO TIPO CUCCIOLONE di chandra

110 g di nocciole
180 g di burro
70 g di zucchero
200 g circa di farina
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale

Tostate le nocciole al forno, eliminate la pellicina e poi frullatele finemente. In una ciotola lavorate il burro a pezzetti con lo zucchero fino ad ottenere un bel composto cremoso. Unite poco alla volta la farina di nocciole, la vanillina, la farina e un pizzico di sale. Avvolgete la palla in carta trasparente e mettete in frigo per circa 1 ora. Stendete la pasta in una sfoglia dallo spessore di almeno 3 millimetri circa (se li preferite più spessi, fateli più alti), e con uno stampino dentato formate dei biscotti rotondi. Foderate una teglia con carta forno imburata e fate cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti circa. Toglieteli dal forno e lasciarli raffreddare. Intanto preparate un buon

gelato, mettetelo in freezer e fatelo diventare abbastanza compatto (se volete potete anche acquistarlo già fatto). Prendete un biscotto e spalmateci sopra un abbondante strato di gelato, livellate i bordi e sovrapponetevi l'altro biscotto. Posizionate i biscotti su un vassoio e metteteli in freezer. Quando i biscotti si saranno congelati, metteteli nelle buste di alimenti e rimetteteli in freezer.

BISCOTTO GELATO di Rosalbf

60 g di burro morbido
60 g di zucchero a velo
60 g di farina
60 g di albume d'uovo
3 cucchiaini di farina di nocciole

Montare il burro insieme allo zucchero a velo, fino ad avere un composto simile alla panna montata. Aggiungere gli albumi precedentemente un po' sbattuti, poco alla volta continuando a sbattere, infine aggiungere la farina setacciata insieme al cacao, amalgamare bene. Stendere il composto livellando bene, in una placca da forno rivestita di carta forno bagnata e ben strizzata, cuocere in forno preriscaldato a 200°C. Per la farcitura, panna fresca montata con aggiunta di latte condensato, un po' di estratto di vaniglia e 1 foglio di gelatina. Al biscotto si può aggiungere un cucchiaino di cacao amaro per il colore.

BISCOTTI PORTOGHESI di MarinaB

200 g di albumi d'uovo
300 g di zucchero
150 g di burro fuso e raffreddato
125 g di farina

Montare le chiare a neve bella soda con l'aggiunta di un pizzico di sale. Aggiungere gradatamente lo zucchero a pioggia. Una volta ben incorporato lo zucchero, aggiungere il burro fuso e quindi la farina setacciata. Con l'aiuto della sac à poche (oppure di un cucchiaino) spremere dei biscottini di circa 2-3 cm sulla leccarda rivestita di carta forno; tenerli belli distanziati, perché cuocendo si allargano. Infornare in forno ventilato a 200°C per 6-7 minuti circa. Quando avete esaurito l'impasto e tutti i biscottini sono cotti, metteteli tutti assieme a testa in giù sulla leccarda e infilateli ancora per 1-2 minuti nel forno acceso, affinché si asciugano bene anche sulla parte inferiore.

BRANDY SNAPS di Savita

55 g di burro
 55 g di zucchero
 55 g di golden syrup
 55 g di farina
 ½ cucchiaino di zenzero in polvere
 1 cucchiaino di brandy o succo di limone (facoltativo, se non lo usate, eliminate 1 cucchiaino di farina)

Possono essere fatti in anticipo e tenuti in una scatola di latta. Al momento di servire, riempire con panna. Possono essere mangiati anche nature, o accompagnare una coppa di gelato. Fare fondere il burro, lo zucchero e il golden syrup. Aggiungere la farina e lo zenzero setacciati insieme, mescolare bene ed aggiungere il brandy. Imburrare leggermente un paio di teglie o coprirle con carta forno e fare dei mucchietti di impasto (da 1 cucchiaino) ben distanziati. Non mettere più di 6 mucchietti alla volta, altrimenti sarà difficile lavorarli tutti insieme. Infornare a 150-180°C per circa 8-10 minuti, finché le cialde sono ben dorate. Togliere dal forno, lasciar raffreddare 2-3 minuti, poi arrotolare ciascuna cialda intorno al manico di un cucchiaino di legno imburrate. Quando prende la forma e si indurisce, togliere e lasciare raffreddare su una griglia. Se qualche cialda dovesse cominciare a indurire sulla placca, rimettere in forno per 1 minuto.

BRIOCHES PER IL GELATO di mariarita



500 g di farina manitoba
 500 g di farina 00
 150 g di zucchero
 150 g di burro (ma maffo dice che con lo strutto verrebbero più soffici: devo provare)
 20 g di sale (ne metto meno: 10 g bastano)
 15 g di lievito di birra
 350 ml di latte freddo
 20 g di miele
 4 uova

Ho seguito la ricetta di Adriana r. Impasto (nella macchina del pane, usando il programma di impasto dolci), per circa 20 minuti, la farina, il lievito di birra sciolto in un po' del latte dosato, lo zucchero, il miele, aggiungendo le uova una alla volta. Successivamente aggiungo il latte rimanente e il sale sciolto nel latte. Passo poi ad aggiungere il burro freddo. Continuo ad impastare (e se è il caso riavvio il programma per impastare i dolci) smuovendo spesso l'impasto, con una spatola o con una mano (attenzione! lo faccio solo perché la "farfalla"

che impasta nella mia macchina non è pericolosa!). Quando l'impasto si presenta elastico ed omogeneo e, se teso, non si strappa, lo tolgo dall'impastatrice e, formata una palla, la metto in una ciotola, coperta con pellicola e ripongo tutto in frigorifero per alcune ore (tutta la notte o, se impasto al mattino, fino al tardo pomeriggio). Tiro fuori dal frigo e lascio riposare sulla spianatoia per un'ora circa. Poi stendo la pasta ad uno spessore di circa 1 cm, la taglio con un coppapasta e allo stesso modo formo il "tuppo"; col dito formo una fossetta in ogni brioche e ci incollo il tuppo con un po' di albume. Lascio raddoppiare il volume delle brioches sulla placca del forno, le spennello con tuorlo e latte e le inforno a 190°C (non ventilato): se coloriscono troppo abbasso a 170°C. Cuociono in 20-25 minuti. Prima di servire le spolvero con zucchero a velo. Sono buone calde.

BRIOCHE PER IL GELATO di Patrizia p.

500 g di farina 00
 500 g di farina manitoba
 1 bicchiere di zucchero
 100 ml di latte
 2 dadi di lievito
 5 uova + 1 tuorlo per spennellare
 200 g di margarina

Impastare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare finché il composto è raddoppiato. Formare con le mani delle palline che andranno aggiunte sulla sommità delle altre palline più piccole. Sbattere un tuorlo d'uovo e spennellarle delicatamente. Lasciare riposare per 30 minuti e infornare. Non ho mai calcolato il tempo, diciamo circa 40 minuti, l'importante che non secchino e che la temperatura sia moderata, devono rimanere molto morbide. Far raffreddare e farcire con il gelato.

BRIOSCE COL TUPPO SICILIANE di Rosalbf

375 g di farina manitoba Lo Conte (o W 390-420)
 125 g di farina 00
 75 g di zucchero
 100 g di burro (di cui 30 g fuso)
 5 g di sale
 6,5 g di lievito di birra
 200-220 ml di latte freddo
 10 g di miele
 2 uova grandi a pasta gialla
 ½ baccello di vaniglia



buccia grattata di 2 clementine

La ricetta è di Paoletta. Le brioscine hanno un profumo particolare, un colore giallo intenso, una consistenza particolare, pare cotone idrofilo, che permette alla brioscina di "accogliere" la granita e il gelato come una conchiglia. La crosta sopra non è una crosta ma una morbida "pellicina". E soprattutto si mantengono il giorno dopo morbide e profumate come appena fatte.



Al mattino setacciare bene le due farine. Preparare il polish: portare quasi al bollore 150 ml di latte insieme a ½ bacca di vaniglia raschiata dei suoi



semini, lasciar raffreddare e far sciogliere nel latte 4 g di lievito. Mescolare bene in una ciotolina 75 g di farina (presa dal totale), i 4 g lievito sciolto nel latte e la buccia grattata di una clementina precedentemente messa

in freezer per circa mezz'ora. Chiudere ermeticamente e mettere in frigo a 5°C circa, non meno. Alla sera, versare nella ciotola della farina il polish, 50 g di latte (dove avremo fatto sciogliere il miele e i restanti 2,5 g di lievito), le 2 uova una alla volta, il sale, lo zucchero e la buccia grattata dell'altra clementina. Mescolare bene e versare tutto nell'impastatrice o nella macchina del pane, o continuare a impastare a mano nella spianatoia. Aggiungere i 75 g di burro freddo a piccoli fiocchi e per ultimo i 30 g di burro fuso ma raffreddato. Impastare molto bene per circa 20-25 minuti fino a completa incordatura. Coprire con pellicola l'impasto e lasciar puntare a temperatura ambiente 40 minuti, poi mettere in frigo tutta la notte a 6-7°C.

Il mattino dopo, portare fuori l'impasto e tenerlo a temperatura ambiente circa 1 ora. Fare le pieghe di tipo 2 ma con la mano leggera, coprire e far riposare l'impasto circa 20-30 minuti. Preparare delle pezzature da 75 g per le briosce e da 15 g per il tuppò. Per la formatura, si prende la pallina da 75 g, la si sgonfia leggermente, dando una forma a rettangolo e posizionandola sul ripiano in posizione verticale. La si comincia ad arrotolare partendo dall'alto verso il basso, operando una leggera pressione con i pollici per fissare l'impasto. Ne uscirà un "filoncino". Girare (spostare) questo "filoncino" di 90° e riportarlo in posizione verticale, ripetere l'operazione dell'arrotolamento. Arrivati a questo punto, piegare su se stesso e verso il basso il "filoncino"; ne uscirà una pallina ancora non perfetta. Tirare la superficie superiore di sopra a sotto e chiudere formando la pallina. Con lo stesso metodo formare la pallina più piccola per il tuppò. Si otterranno, dunque, due palline, una più grande ed una più piccola. A questo punto, con le dita fare un foro sulla superficie a formare un'apertura

nella quale si andrà a posizionare, spingendo delicatamente, la pallina più piccola, il tuppò appunto. Sistemare le brioscine nella teglia coperta di carta forno e pennellate di una miscela di tuorlo e latte, più latte che tuorlo. Far raddoppiare le brioscine, ci vorrà da 1 ora e ½ a 2 ore e ½, dipende dalla temperatura. Pennellare di nuovo con la miscela di latte e tuorlo e infornate a 190°C per circa 20 minuti e comunque fino completa doratura. Sfornatele e lasciatele intiepidire sulla gratella, dopodiché apritele e pappatevele col gelato.

BRIOSCI CU ZUCCURU di Rosalbf



250 g di farina manitoba (ho messo 300 g)
 250 g di farina 00
 75 g di zucchero
 5 g di sale
 75 g di strutto
 20 g di lievito di birra
 170 ml di acqua (ho messo 150 ml)
 170 ml di latte (ho messo 150 ml)

Sono partita dalla ricetta di Paoletta e l'ho modificata con le dosi fra parentesi.

Questo procedimento vale se si vogliono fare in giornata. Fare un impasto con gli ingredienti indicati, lo strutto alla fine. Porre a lievitare per un'ora e mezza in luogo tiepido, e comunque fino al raddoppio. Sgonfiare un poco l'impasto, fare le pieghe del secondo tipo e lasciar riposare circa 15-20 minuti. Quindi formare i maritozzi a forma di treccine, senza rilavorare eccessivamente l'impasto. Allinearli man mano distanziati sulla placca del forno foderata di carta forno, pennellarli con una miscela di latte e acqua e lasciarli lievitare fino al raddoppio. In estate bastano circa 40 minuti, in inverno ci vorrà anche più di un'ora. Pennellarli di nuovo con la miscela di latte e acqua e cuocere in forno a 180-190°C circa finché non saranno belli dorati. Non appena sfornati si spennellano di nuovo e subito si spolverano con abbondante zucchero semolato. Ne sono venute 14-15.

Se si vuole seguire il procedimento più lungo si fa così: alla sera ho impastato con 13 g di lievito, fatto lievitare 50 minuti e messo in frigo circa 9 ore. Stamattina ho ripreso l'impasto, l'ho lasciato a temperatura ambiente poco più di un'ora, poi ho proceduto come da ricetta.

La consistenza dell'impasto dipende dal tipo di farina che usate, la ricetta parla di manitoba autentica non quella tagliata dei supermercati, quella che ho usato io è w 390. In tutti i modi la consistenza deve venire tipo l'impasto della pizza, poco più morbido. Io ho diminuito i liquidi a 150 ml di acqua e 150 ml di latte, che potete anche aggiungere poco alla volta vedendo prima la consistenza, se vedete che viene troppo morbida non aggiungete tutta l'acqua. Per la cottura a me sono bastati 15 minuti, devono essere dorate ma non troppo scure. Appena uscite dal forno le ho lucidate con uno sciroppo di zucchero fatto con acqua e

zucchero (deve essere quasi denso) bollito e fatto raffreddare e poi si spolvera subito di zucchero semolato.

CIALDE CROCCANTI di Paprika

3 uova
 150 g di olio di semi
 q.b. di latte
 150 g di zucchero
 300 g di farina
 1 pizzichino di lievito

Ricetta di Stefani. Mescolare il tutto, metterne un cucchiaino sull'apposito ferro per cialde e procedere del solito modo. Io il lievito non l'ho messo, sono venute belle croccanti come piacciono a me e con il gelato sono una goduria.



CIALDE AL PARMIGIANO di Giuliana

120 g di grana padano grattugiato
 30 g di provolone dolce
 2 cucchiaini di semi di cumino

Servono ad accompagnare il gelato al parmigiano con prosciutto crudo (in questa raccolta nel capitolo "Gelati"). Riunite il formaggio grana in una ciotola con il provolone dolce grattugiato a foro medio e con i semi di cumino e mescolate bene. Foderate una placca con la carta da forno e disponetevi sopra il composto preparato, suddividendolo in 8 mucchietti. Cuocete nel forno già caldo a 170°C per 10 minuti, fino a quando il formaggio si sarà sciolto. Sfornate e lasciate raffreddare.

CONI GELATO di MOLLYKA

½ cup di zucchero a velo
 ½ cup di burro o margarina
 ¼ di cup di latte
 7/8 di cup di farina
 1 cucchiaino di zucchero vanigliato (io ho la vaniglia nello zucchero a velo quindi è lo stesso)



La ricetta è sul libretto di istruzioni della piastra apposita. Si mischia seguendo l'ordine degli ingredienti e se ne mette un mezzo cucchiaino sulla piastra, non di più perché altrimenti esce da tutte le parti. Quelle della foto le ho passate in cioccolato gianduia e noccioline tostate.

CROCCANTE DI ARACHIDI di ri.paola

90 g di burro
 40 g di zucchero semolato
 60 g di zucchero scuro leggero
 100 g di burro di arachidi
 50 g di arachidi arrostate non salate
 50 g di nocciole arrostate non salate
 1 cucchiaino di sale di Maldon
 1 cucchiaino di lievito in polvere
 150 g di farina da pane

Dal libro di Nobu West "La cucina di Nobu e l'occidente" Ed. Giunti 2008. Dosi per 6-8 persone. Serve ad accompagnare il gelato alla birra (in questa raccolta nel capitolo "Gelati"). Ammorbidire burro e panna in una ciotola insieme allo zucchero semolato, allo zucchero scuro e al burro di arachidi. Aggiungere gli altri ingredienti, mescolando delicatamente. Arrotolare il composto nella pellicola trasparente e raffreddare fino a farlo rapprendere. Preriscaldare il forno a 180°C e tagliare la pasta croccante di arachidi (ora solida) a fette spesse 1 cm. Sistemarla su una piastra per dolci antiaderente e cuocere nel forno per 8-12 minuti. Lasciar raffreddare poi spezzare irregolarmente.

TOPPING E SALSE

AMARENE DA GELATO di elisabetta66

3 Kg di amarene snocciolare
3 Kg di zucchero

Mi sembrano molto simili a quelle commerciali. Ho preso le amarene già snocciolate e le ho messe in una teglia molto larga, ho aggiunto lo zucchero, ho mescolato e ho messo in forno a 170°C per circa 3 ore, mescolando ogni tanto. Le ho messe nei vasi e sterilizzato per 30 minuti. Il colore era un bel rosso scuro, non marrone, e le amarene erano ancora abbastanza intere salvo il buco del nocciolo.

COULIS DI FRUTTA A FREDDO di graziana

500 g di polpa di frutta
100 g di sciroppo di glucosio

Scaldare leggermente parte della polpa, sciogliere lo sciroppo di glucosio e unire al resto. Conservare in frigo.

CREMA DI ALBICOCHE E GELSOMINO di ri.paola

2 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di acqua
5 g di thè al gelsomino
250 g di purea di albicocche

Dal libro di Nobu West "La cucina di Nobu e l'occidente" Ed. Giunti 2008 Dosi per 6-8 persone. Serve ad accompagnare il gelato alla birra (in questa raccolta nel capitolo "Gelati"). La crema deve essere preparata il giorno precedente: riscaldare lo zucchero nell'acqua fino a scioglierlo, quindi unire al thè al gelsomino. Mescolare con la frusta la purea di albicocche nel composto al thè e lasciare in infusione tutta la notte.

CREMA MOU di Vippi

170 g di zucchero
200 ml di panna liquida
<http://www.coquinaria.it>

1 cucchiaino di estratto liquido di vaniglia
1 pizzico di sale

Serve per accompagnare l'american icecream (in questa raccolta nel capitolo "Gelati"). Far sciogliere in una casseruola lo zucchero a fuoco medio finché non avrà raggiunto un bel colore ambrato. Togliere dal fuoco, unire la panna, un pizzico di sale e l'estratto di vaniglia. Riportare sul fuoco, far cuocere a fuoco lento fino a che non inizia ad addensare (ci vorranno 10-15 minuti circa). Far intiepidire mescolando di tanto in tanto, prima di versare a filo sul gelato. Questa dose di mou è sufficiente per due dosi di gelato, si conserva per un paio di mesi (meglio se in frigorifero). Raffreddando la mou si addensa ulteriormente e la seconda dose diventa difficile metterla sul secondo gelato: intiepidirla a bagnomaria o microonde.

LIQUORE LATTE E CACAO di Adi

1 l di latte fresco intero
1 kg di zucchero
250 g di cacao amaro
2 l e ½ di alcool puro

Mettete zucchero e cacao in una pentola, mescolate bene e aggiungete il latte. Mettete su fiamma bassa, mescolando sempre con cura, portate ad ebollizione e spegnete. Lasciate raffreddare completamente, quindi aggiungete l'alcool e mescolate benissimo. Imbottigliate, sempre mescolando per evitare depositi sul fondo pentola. Tappate e aspettate 1 settimana prima di consumarlo, da solo o sul gelato o dove vi suggerisce la fantasia.

SALSA ALL'ALBICOCCA di Giuliana

1 vasetto di confettura di albicocche
100 ml di rum
100 ml di acqua

Sciogliere a fuoco lento la confettura d'albicocche con l'acqua, aggiungere il rum, lasciar raffreddare.

SALSA ALL'ALBICOCCA 2 di Giuliana

200 g di albicocche sciroppate
2 arance

15 ml di Grand Marnier

Frullare le albicocche con il succo delle due arance, aggiungere il liquore e rifrullare. Passare al setaccio.

SALSA DI AMARENE (O FRUTTI ROSSI) di Giuliana

150 g di amarene (o frutti rossi a piacere)
1 bicchiere di vino Aleatico

Frullare le amarene con il vino, passare al setaccio e far addensare per pochi minuti a fuoco vivo.

SALSA ALL'ARANCIA di MarinaB

350 g di spremuta di arance (meglio quelle non trattate perché si usa la buccia per le scorzette), sono circa 5 arance
350 g di zucchero (anche meno)
100 g di rum (o di più se la volete più forte)
buccia dell'arancio tagliata a fettine sottili e piccole (quantitativo a piacere)

È una salsa che mi ha insegnato l'amica Anna Petrera, quando è stagione d'arance la faccio e poi la conservo in frigo in un barattolo di vetro chiuso e dura anche un anno. È semplice e veloce, ce l'ho quasi sempre nel frigo. Adatta da accompagnare a diverse torte (per esempio al cioccolato) e ai semifreddi (per esempio la mattonella al limone), si può usare sia calda che fredda.

Mettere sul fuoco la spremuta con lo zucchero, far bollire per 30-35 minuti, dopo unire il rum e far bollire ancora per mezz'ora, spegnere. Nel frattempo far bollire in acqua le scorze, il tempo è a piacere a seconda che le si vogliano più o meno morbide, quindi si scolano bene e si versano nello sciroppo (a volte io cambio anche l'acqua per essere certa che si spurghi l'eventuale amaro). Quando la salsa è fredda si versa in un barattolo e si conserva in frigorifero.

SALSA AL CARMELLO PER GELATO di Adriana



Adriana

Ho sciolto lo zucchero semolato, quando era tutto sciolto ed ancora bollente ho aggiunto il glucosio ed ho mescolato

200 g di zucchero semolato
200 g di glucosio
200 ml di acqua bollente



Adriana



Adriana

l'ho lasciato raffreddare fino quando era sciolto come in foto, poi l'ho messo nel barattolo. È più liquido di quello della Fabbri ma ho fatto la prova sul gelato e mi piace di più perché quello della Fabbri sul gelato diventa duro mentre questo è rimasto liquido.

bene e continuamente, aveva la tendenza di diventare troppo denso. Allora ho aggiunto l'acqua bollente, ho sempre mescolato. Non era del tutto sciolto allora l'ho rimesso sul fuoco e poi



Adriana

SALSA AL CARMELLO D'ALBICOCCA di graziana

200 g di purea di albicocche (o pesca o altra frutta)
200 g di sciroppo di glucosio
150 g di acqua
5 g di succo di limone
50 g di zucchero semolato
q.b. di bacche di vaniglia

Miscelare gli ingredienti tutti assieme e ridurre sul fuoco della metà. Si conserva in frigo.

SALSA AL CIOCCOLATO di elisabetta

150 g di panna
60 g di zucchero
150 g di cioccolato fondente al 50%

Portare a 70°C la panna, unire il cioccolato a pezzettini e lo zucchero, far sciogliere, mixare ed utilizzare freddo.

SALSA DI KAKI di cipriani_bruna

3 kaki belli maturi
succo di limone
1 cucchiaino di zucchero
3 cucchiaini di rum

Serve per accompagnare il gelato di castagne (in questa raccolta nel capitolo "Gelati"). Sbucciare i kaki e frullarli con qualche spruzzo di limone, lo zucchero e il rum.

SALSA DI KIWI di Giuliana

500 g di kiwi
1 limone
350 g di zucchero

Frullare i kiwi con il succo del limone, unire lo zucchero e rifrullare.

SALSA DI LAMPONI di graziana

500 g di purea di lamponi
100 g di zucchero
2 g di pectina
50 g di sciroppo di glucosio
10 g di succo di limone

Scaldare al polpa a 50°C, aggiungere la pectina mescolata allo zucchero e portare ad ebollizione (2-3 minuti); aggiungere il glucosio, far ribollire 2 minuti. Unire il limone e raffreddare immediatamente.

SALSA ALLA NOCCIOLA PER SEMIFREDDI E GELATI di elisabetta

140 g di panna
100 g di cioccolato al latte
60 g di pasta di nocciole
10 g di rhum

Portare a 70°C la panna, unire il cioccolato a pezzettini e la pasta di nocciole, far sciogliere e unire il rhum, mixare ed utilizzare freddo.

SALSA ALLA PERA di Giuliana

3 pere
300 ml di vino bianco
90 g di zucchero
1 pezzetto di cannella
1 limone
1 stecca di vaniglia
10 ml di grappa di pere
25 ml di succo di cottura delle pere

Sbucciare le pere. Portare a ebollizione il vino con la cannella, lo zucchero, la vaniglia e il succo del limone, unire le pere e far cuocere. Lasciar raffreddare. Togliere le pere dal loro sugo e aromatizzare il liquido rimasto con la grappa di pere. Frullare le pere, passarle al mixer e unirle al sugo di cottura.

SALSA DI SCALOGNO E FLAN DI FAVE di Gianfranco Vissani

80 g di purea di fave
5 g di farina
15 ml di panna
12 g di burro fuso
½ tuorlo d'uovo
1 albume d'uovo
guanciale
cotenna di prosciutto
scalogno
brodo vegetale

Serve ad accompagnare il gelato di pecorino (in questa raccolta nel capitolo "Gelati"). Sgusciare le fave e saltarle in padella con l'olio, aglio e cotenna di prosciutto, poi passarle al setaccio. Servire con una salsa preparata con scalogno, aglio e alloro fatti andare in una padella, unire al composto il guanciale e sale q.b. Insaporire portando a cottura con del brodo vegetale.

Togliere gli odori e passare la salsa al frullatore. Aggiungere il tuorlo d'uovo, la farina e la panna, amalgamare bene, inserire il burro fuso e da ultimo l'albume montato a neve. Distribuire il composto in 4 stampini imburrati e infarinati e infornare a 220°C per 4 minuti.

SALSA TROPICALE di Giuliana

½ kiwi
½ mango
½ papaia
60 g di zucchero
40 ml di cognac

Frullare la frutta con lo zucchero, aggiungere il cognac e rifrullare.

SCIROPPI E TOP-DOWN PER GELATI di esseemmepiu

Uso questi tre procedimenti alternativi tra loro:

- 1) Frullare la frutta sciroppata in casa, aggiungere dello sciroppo di glucosio fino a dare la giusta cremosità. Si può fare a freddo.
- 2) Mettere marmellata (casalinga, industriale, biologica, insomma di qualsiasi tipo) e acqua (pari quantità) nel pentolino, bollire qualche minuto. Se ci sono pezzettoni non graditi, frullare tutto (a freddo viene uno sciroppo con granulosità, a caldo uno sciroppo liscio senza granulosità).
- 3) Rendere più corposo lo sciroppo di menta, orzata, cedrata, amarena (quelli "bio" che si trovano in erboristeria sono buonissimi) con l'aggiunta del glucosio. Si può usare con tutti i tipi di sciroppi o con i succhi (tipo mirtillo 100%).

Il terzo procedimento risulta il più idoneo per ottenere sciroppi di alcuni gusti difficili, ad esempio la frutta che con il processo casalingo di conservazione cambia sapore, come il melone, o per quelli particolari, come il sambuco.

SCIROPPO AL CAFFÈ di annaginger

1 dose di caffè appena fatto
2 dosi di zucchero semolato

Per dose si intende una quantità a piacere: un bicchiere, una tazza, una pentola. L'importante è che ad una dose di caffè ne corrispondano due di

zucchero. Si mettono i due ingredienti in un tegame e si mette il tegame al fuoco. Si mescolano una volta, poi, senza mescolare più si fa scaldare fino a quando lo zucchero si scioglie e si ottiene uno sciroppo: bollire due minuti, poi togliere dal fuoco. Portare a temperatura ambiente, imbottigliare e conservare in frigo. Si può usare per guarnire gelati, ma anche per macchiare il latte, oppure allungarlo con acqua fredda e ghiaccio per ottenere una bevanda estiva o usare come sciroppo per bagnare torte oppure per fare le granite.

SCIROPPO AL CAFFÈ di Gea

250 g di zucchero
100 g di caffè (una moka da due circa)

Io lo uso sul gelato oppure per fare lo yogurt al caffè (parto da yogurt colato, per evitare che venga troppo liquido).
Fare bollire zucchero e caffè fino a quando lo zucchero si è sciolto e lo sciroppo si è un po' addensato. Considerate che raffreddando si addenserà un altro po'.

SCIROPPO AL CARMELLO CON IL BIMBY di annaginger

500 g di zucchero
250 g di acqua
1 cucchiaino di aceto di mele o succo di limone

Inserire nel boccale 200 g di zucchero, 150 g di acqua: 5 min. 90°C vel. 1. Contemporaneamente in una casseruola antiaderente fondere senza mescolare, a fuoco moderato, 300 g di zucchero con 100 g di acqua, finché avrà preso un bel colore mogano chiaro. Aggiungere l'aceto o il succo di limone e aggiungere il tutto immediatamente allo sciroppo nel boccale. Cuocere a 100°C con le lame in movimento a vel. 4 o 5, finché la schiuma scompare (3 min. circa). Travasare il caramello così ottenuto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica.

Si ottiene uno sciroppo che ha la consistenza e il colore del miele fluido, che si conserva indefinitamente e si usa ogni volta che è richiesto il caramello, per esempio per caramellare stampi o per guarnire gelati o altri dolci. L'unica raccomandazione è di non conservarlo in frigo, perché si cristallizza, si separa e diventa inutilizzabile. Se non si ha il Bimby, si può fare tranquillamente anche in un tegamino, seguendo le istruzioni.

SCIROPPO ALLA MENTA FRESCA di graziana

500 g di acqua
200 g di zucchero
10 g di foglie di menta
3 g di buccia d'arancia
3 g di scorza di limone
1 g di vaniglia

Fare uno sciroppo con tutti gli ingredienti. Quando lo sciroppo è freddo passare al colino e conservare in frigo.

TOPPING AL CACAO di graziana

112 g di acqua
150 g di zucchero (vado a memoria)
45 g di cacao
45 g di panna
23 g di glucosio
15 g di burro

Far bollire acqua e zucchero, aggiungere il cacao e far bollire di nuovo. Unire poi la panna e il glucosio, e finire la bollitura. Fuori dal fuoco aggiungere il burro.