

R I C E T T E

F & C PER FIORDILATTE & CREME

Per gelati a base di latte

FIOR DI LATTE

- 1 - Mettere una casseruola sulla bilancia e inserire, pesando, nell'ordine i prodotti sotto elencati.
- 2 – Porre la casseruola sul fuoco a fiamma più bassa possibile o a bagnomaria.
- 3 –Mescolare alternando prima con il mestolo poi con il Minipiner togliendo dal fuoco prima dell'ebollizione la miscela sarà a circa 80 °.
- 4 – Coprire la casseruola con il suo coperchio e lasciare raffreddare fino ai 40° che potrete verificare perché toccando la casseruola non scotterà anche se calda.
- 5 – Trasferire la miscela in congelatore per almeno 6 ore.
- 6 – Staccare dalla parete la parte congelata e montare a bassa velocità con sbattitore e quando il composto sarà omogeneo riporlo nuovamente nel congelatore per almeno 1 ora prima di servirlo,

Oltre all'uso diretto o all' abbinamento con altro gusto preferito, questo gelato si presta all' aggiunta al momento del servizio di :

Cioccolato a scaglette , e diventa Stracciatella, o Amarena, o gelatine di frutta o quanto la propria fantasia suggerisca-

F & C	gr.	150
Latte intero + perdita*	gr.	340
Panna al 35%	gr.	80
Evaporizzazione*	gr.	-40
Totale	gr.	530

GELATO DI CREMA

- 1 - Mettere una casseruola sulla bilancia e inserire, pesando, nell'ordine i prodotti sotto elencati.
- 2 – Porre la casseruola sul fuoco a fiamma più bassa possibile o a bagnomaria.
- 3 –Mescolare alternando prima con il mestolo poi con il Minipiner togliendo dal fuoco prima dell'ebollizione la miscela sarà a circa 80 °.
- 4 – Coprire la casseruola con il suo coperchio e lasciare raffreddare fino ai 40° che potrete verificare perché toccando la casseruola non scotterà anche se calda.
- 5 – Trasferire la miscela in congelatore per almeno 6 ore.
- 6 – Staccare dalla parete la parte congelata e montare a bassa velocità con sbattitore e quando il composto sarà omogeneo riporlo nuovamente nel congelatore per almeno 1 ora prima di servirlo,

Nb.

Oltre all'uso diretto o all' abbinamento con altro gusto preferito questo gelato si presta all' aggiunta al momento del servizio di :

Liquore quale **Grand Marnier** , Il **whisky** o il famoso affogato al caffè o altro....

Tuorli d' uova n° 3 -circa	gr.	60
Zucchero n° 3 cucchiaini	gr.	30
F & C	gr.	150
Latte intero	gr.	320
Panna al 35%	gr.	45

Evaporizzazione*	gr.	-40
Totale	gr.	565

GELATO DI CIOCCOLATO

Importante : usare cacao con il più basso contenuto di burro di cacao (22/24) ma la dicitura **AMARO** dovrebbe essere sufficiente .

Preparazione del gusto :

In un pentolino mettere gr. 50 di cacao e 30 di zucchero mettere al fuoco o a bagnomaria girate con un mestolo fino a che il composto diventi lucido e lo zucchero sia ben sciolto.

A questo punto può essere utilizzato la miscela appena tolta dal fuoco (80° circa), a piacere, della Crema o Fior di Latte lentamente alternando mestolo e Minipiner.

4 – Coprire la casseruola con il suo coperchio e lasciare raffreddare fino ai 40° che potrete verificare perché toccando la casseruola non scoterà anche se calda.

5 – Trasferire la miscela in congelatore per almeno 6 ore.

6 – Staccare dalla parete la parte congelata e montare a bassa velocità con sbattitore e quando il composto sarà omogeneo riporlo nuovamente nel congelatore per almeno 1 ora prima di servirlo,

Oltre all'uso diretto o all' abbinamento con altro gusto preferito questo gelato si presta all' aggiunta a piacere al momento del servizio di :

Panna montata , sciroppo o liquore alla menta, Rum Cognac --

Cacao amaro	gr.	50
Zucchero	gr.	30
Crema o Fior di Latte	gr	550
Totale	gr	630

GELATO DI NOCCIOLA

A – Preparazione del gusto

1 - Prendere 50 grammi di nocciole (le più sicure sono Piemontesi ma ne esistono localmente altrettanto valide) sgusciate e prive di pellicina, passatele velocemente al forno a tostare a 100° non più di 3-4 minuti, girandole a metà cottura, l'importante è non bruciarle, quando cambiano colore toglierle immediatamente. Appena intiepidite passatele nel Robot da cucina ,in particolare in quello ridotto usato per tritare, in breve usare prima la bassa velocità poi aumentare fino a quando non si nota il cambio netto di colore che stabilisce l' estrazione dell' olio dalla nocciola. In alternativa si può usare nocciole pralinate, le cosiddette 'addormenta suocere' o il croccante alle nocciole, ma in questo caso non inserire lo zucchero previsto nella ricetta in quanto già contenuto nel prodotto usato.

Utilizzando la Miscela Crema o Fior di Latte agire come per il Cioccolato.

Pasta di nocciola	gr.	50
Zucchero	gr.	30
Crema o Fior di Latte	gr	550
Totale	gr	630

GELATO DI PISTACCHIO

A – Preparazione del gusto

La preparazione è identica alla nocciola, qui si sceglierà , se possibile, il pistacchio di Bronte.

Utilizzando la Miscela Crema o Fior di Latte agire come per il Cioccolato.

Pasta di pistachio	gr.	50
Zucchero	gr.	30
Crema o Fior di Latte	gr	550
Totale	gr	630

GELATO DI PINOLO

A – Preparazione del gusto

La preparazione è identica alla nocciola, qui si sceglierà , se possibile, il pinolo di Pisa.

Utilizzando la Miscela Crema o Fior di Latte agire come per il Cioccolato.

Pasta di Pinolo	gr.	50
Zucchero	gr.	30
Crema o Fior di Latte	gr	550
Totale	gr	630

GELATO DI TORRONE

A – Preparazione del gusto

Dal Piemonte alla Sardegna e non ultima la Sicilia il torrone è uno dei dolci più diffuso, quindi si scelga quello più gradito in alcuni ci sono anche o canditi che , se piacciono, danno un sapore molto buono .

Tagliate finemente 80 grammi di torrone nelle quantità indicate passatele nel Robot da cucina ,in particolare in quello ridotto usato per tritare, in breve usare prima la bassa velocità poi aumentare fino alla finezza desiderata e il gusto è pronto.

Utilizzando la Miscela Crema o Fior di Latte agire come per il Cioccolato.

Pasta di Torrone	gr.	80
Crema o Fior di Latte	gr	550
Totale	gr	630

GELATO DI CROCCANTINO

A – Preparazione del gusto

Preparare o acquistare 100 grammi di croccante alle mandorle o alla nocciola o altro. Tritarlo finemente nel robot da cucina, in particolare in quello ridotto usato per tritare, in breve usare prima la bassa velocità poi aumentare fino alla finezza desiderata e il gusto è pronto.

Utilizzando la Miscela Crema o Fior di Latte agire come per il Cioccolato.

Pasta di Croccante	gr.	80
Crema o Fior di Latte	gr	550
Totale	gr	630