

# *Gelato alla stracciatella*

## *Ingredienti*

*Per un serbatoio di circa 900 ml*

350 ml di latte parzialmente scremato (o intero è meglio)  
150 ml di panna liquida intera  
100 g di zucchero semolato  
1 cucchiaio di sciroppo di glucosio  
1 baccello di vaniglia molto polposo  
100 g di cioccolato fondente (circa 100 g ma dipende dai gusti)

## *Preparazione*

Dividete a metà il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiate la polpa con un coltello. Immergere la polpa e il baccello vuoto nella panna.

Aggiungere lo zucchero ed il glucosio quindi portare ad ebollizione. Lasciare in infusione per una decina di minuti, coperto, quindi eliminare i baccelli vuoti.

Mescolare la panna aromatizzata con il latte. Conservare in frigorifero in un contenitore ermetico per diverse ore (meglio ancora se tutta la notte).

Il giorno successivo versate il composto nella gelatiera e, contemporaneamente, fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Non appena il gelato sarà leggermente rassodato, aggiungere lentamente il cioccolato, in più riprese, mentre la gelatiera è in funzione (il cioccolato si rassoderà). Si formeranno così le scaglie. Conservare in congelatore prima di servire.

NB: l'aggiunta del glucosio è facoltativa ma è un vero plus per un gelato liscio. Il glucosio, infatti, abbassa la temperatura di congelamento del gelato (proprio come lo zucchero) ma senza aggiungere dolcezza o sapore (il miele farebbe la stessa cosa ma ha sapore). Viene utilizzato nell'industria alimentare e non farebbe bene alla salute ma, come ogni cosa, non bisogna mangiarlo in eccesso. Se fai molte cose fatte in casa e mangi pochi prodotti industriali, non avere la coscienza sporca se lo usi di tanto in tanto in gelati e pasticcini come questo Saint Honoré.