

Gelato Stracciataffa

Ingredienti

Per un serbatoio da 900 ml approssimativamente

350 ml di latte a mezzo scremato (o intero, è meglio)
150 ml di crema liquida intera
100 g di zucchero di cesta
1c di sciroppo di glucosio
1 pod di vaniglia molto succulento
100 g di cioccolato fondente (circa 100 g ma dipende dai gusti)

Preparazione

Dividi il baccello alla vaniglia a metà longitudinale e raschia la polpa con un coltello. Immergi la polpa e il baccello vuoto nella crema.

Aggiungi lo zucchero e il glucosio, quindi porta ad ebollizione. Lasciare infondere per dieci minuti coperti e quindi rimuovere i baccelli vuoti.

Mescola la panna profumata al latte. Tieniti in frigorifero in un contenitore ermetico per diverse ore (ancora meglio se una notte).

Il giorno successivo, versare la preparazione nel sorbetico e, contemporaneamente, sciogliere il cioccolato in una doppia caldaia. Non appena il ghiaccio viene leggermente preso, versare delicatamente il cioccolato in una rete, in più volte, mentre le curve di Sorbetica (il cioccolato si congeleranno). I trucioli si formeranno così. Tieniti nel congelatore prima di servire.

NB: L'aggiunta di glucosio è facoltativa ma è un vero vantaggio avere ghiaccio cremoso. In effetti, il glucosio abbassa la temperatura di congelamento di un gelato (proprio come lo zucchero) ma senza aggiungere un dolce potere o un gusto (il miele farebbe lo stesso ma ha il gusto). È usato nel settore agroalimentare e non sarebbe buono per la salute, ma è come tutto, non dovresti mangiarlo con eccesso. Se fai molte cose fatte in casa e mangi pochi prodotti industriali, non essere una cattiva consapevolezza di usarlo in gelati e pasticcini come questo onore di tanto in tanto.