



Cuisinart®

& Paul Bocuse

A Qualcuno Piace Freddo

Ispirazioni per gelati e sorbetti tutti da gustare



Grazie alle Gelatiere XL e Duo Cream Cuisinart, potrete risparmiare notevolmente preparando voi stessi deliziosi gelati e sorbetti rinfrescanti. Cosa c'è di più piacevole a fine pasto o come merenda di un gelato o di un sorbetto "fatto in casa" senza conservanti né additivi per stupire la famiglia o gli amici? Le Gelatiere sono veloci e facili da usare. L'esclusivo cestello XL da 2 litri vi permetterà di soddisfare i palati più golosi, mentre i 2 cestelli indipendenti della Gelatiere Duo Cream sono in grado di soddisfare i gusti di tutti.

Dopo aver trascorso diversi anni in grandi e prestigiosi ristoranti come chef pasticcere, vi rivelerò qualche segreto per realizzare da voi deliziosi e vellutati dessert di gelato. Ne avremo per tutti i gusti. Dalle ricette salate per accompagnare gli antipasti, ai gusti classici per accontentare i bambini a merenda, o ancora composizioni per concludere un pasto creando un dessert fresco e leggero. Con le Gelatiere Cuisinart vi basterà conservare i cestelli nel congelatore per preparare le vostre fresche prelibatezze. Lasciate dunque fare alle Gelatiere per ritrovare il gusto del naturale, e che la vostra fantasia faccia il resto.

Philippe Lusseau, chef Cuisinart

Sommario

- p. 4 Come funzionano le gelatiere Cuisinart?
- p. 5 Gelato alla carota e cumino
- p. 6 Sorbetto all'olio d'oliva e pomodori secchi
- p. 6 Sundae gaspacho
- p. 7 Sorbetto di piselli alla menta
- p. 8 Sorbetto al pomodoro e basilico fresco
- p. 9 Sorbetto al melone e pepe verde
- p. 9 Sorbetto all'anguria, granatina e frutta secca
- p. 9 Sorbetto al succo di mandarino e arancia candita
- p. 10 Sorbetto al mascarpone
- p. 11 Gelato al cacao amaro
- p. 11 Sorbetto A.C.E.
- p. 11 Sorbetto alla ricotta
- p. 12 Gelato al cioccolato bianco e Toblerone
- p. 12 Sorbetto al lampone e birra Framboise
- p. 12 Crema gelato ai baccelli di vaniglia
- p. 13 Gelato al cioccolato e cannella
- p. 13 Crema gelato al rum e uva passa
- p. 14 Gelato allo yogurt
- p. 15 Crema gelato al Liquirone e M&M's
- p. 15 Crema gelato ai chicchi di caffè
- p. 15 Gelato ai pistacchi e ciliegie candite
- p. 16 Sorbetto al frutto della passione e mango
- p. 16 Sorbetto alla grappa di Gewurztraminer
- p. 16 Gelato al latte di mandorle
- p. 17 Crema gelato al pan di zenzero
- p. 18 Sorbetto alla fragola
- p. 19 Gelato alla liquirizia
- p. 19 Gelato al latte di cocco, piña colada
- p. 20 Gelato alle noci macadamia e caramello
- p. 20 Gelato alla banana e ananas candito
- p. 20 Gelato alla Nutella
- p. 21 Gelato al caramello e burro salato
- p. 22 Sorbetto After Eight
- p. 22 Gelato al torrone
- p. 22 Gelato ai Ricciarelli
- p. 23 Sorbetto all'albicocca



Come funzionano le gelatiere Cuisinart?

I cestelli devono essere tenuti nel congelatore per almeno 12 ore prima della preparazione. Posizionarli poi sulla base della gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio e mettere in funzione la gelatiera. Versare il preparato attraverso l'apertura posta sul coperchio mentre la gelatiera è in funzione (evita la formazione di grumi nel sorbetto o nel gelato). Per concludere, si possono aggiungere ingredienti a piacimento tramite l'apertura del coperchio. Il tempo necessario alla preparazione di un sorbetto o di un gelato si aggira intorno ai 25 minuti.

Attenzione: la gelatiera Duo Cream presenta due cestelli da 1 litro ciascuno e permette di preparare due gusti di sorbetti o di gelato contemporaneamente. Per questo motivo, se si vuole utilizzare un solo cestello per ogni gusto è importante dimezzare le dosi delle ricette che troverete. Sta a voi poi scegliere in questo libro i gusti che meglio si sposano tra loro. Per un risultato migliore, è preferibile preparare le basi delle vostre ricette il giorno prima e conservarle in frigorifero.

Le basi

Per un sorbetto

- 1 litro d'acqua
- 400 g di zucchero a velo
- 100 g di glucosio
- 1 litro di polpa di frutta

Oppure

- 1 litro d'acqua
- 500 g di zucchero a velo
- 1 litro di polpa

Per un gelato

- 1 litro di latte
- 8 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- Fragranza di vostro gusto

Per una crema gelato

- 50 cl di latte
- 50 cl di panna liquida
- 200 g di zucchero
- La fragranza può variare a seconda del vostro gusto

Per le basi di gelato o di crema gelato, lo zucchero può variare a seconda della fragranza utilizzata. Cuocere il preparato come una crema inglese e conservarla in frigorifero per 4-5 giorni. Lo sciroppo per il sorbetto si prepara in anticipo in modo da essere freddo il giorno della preparazione della ricetta. Esso si conserva facilmente in frigorifero per 15 giorni. Il glucosio aumenta la cremosità dei sorbetti e dei gelati, ha anche proprietà conservanti (antiossidante).

La cottura

Cottura "alla rosa": tecnica di cottura tipica della crema inglese e di altre salse contenenti tuorli. È così chiamata perché una volta, per riconoscere il corretto grado di cottura, si soffiava sul cucchiaino di legno contenente un velo di salsa: questa formava un'increspatura simile ai petali della rosa. La crema va posta sul fuoco e portata a 80-85°C. È questo il punto rosa, il momento in cui i tuorli iniziano a coagulare, facendo addensare la crema. È necessario mantenere il punto rosa per evitare che la crema bolla, facendola impazzire.

Gelato alla carota e cumino

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 30 cl di panna liquida
- 80 cl di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 600 g di carote
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- Sale e pepe

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Spelare e tagliare le carote a rondelle. Portare a ebollizione 1 l d'acqua salata. Cuocere le carote per 10 minuti. Scolarle e cuocerle di nuovo nel latte per 10 minuti con i semi di cumino. Quando le carote sono cotte, frullare aggiungendo i tuorli d'uovo e la panna. Passare al colino e salare. Conservare in frigorifero. Quando l'impasto è freddo, versarlo nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il gelato diventi duro e granuloso. Consumare entro un'ora affinché il gelato resti cremoso.

Presentazione: accompagnare il gelato con un'insalata di carote, cavolfiore, fagioli di Spagna e zucchine, condita con una vinaigrette a base di olio d'oliva e limone verde.



Sorbetto all'olio d'oliva e pomodori secchi

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 400 g di zollette di zucchero
- 60 cl d'acqua
- 50 g di glucosio (facoltativo)
- 10 cl di olio extravergine d'oliva
- 100 g di pomodori secchi tritati
- 50 g di olive nere tritate

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Fare uno sciroppo con lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Lasciare intiepidire e poi aggiungere l'olio d'oliva. Una volta raffreddato (trascorse 4 ore), versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato e senza grumi. Aggiungere le olive nere e i pomodori secchi attraverso l'apertura presente nel coperchio. Gustare il sorbetto rapidamente una volta pronto.

Presentazione: versare del gazpacho fresco in graziosi bicchieri e mettere una pallina di sorbetto all'olio d'oliva in ognuno, accompagnando il tutto con qualche bastoncino di pasta sfoglia al formaggio.

Sundae gazpacho

Preparazione: 35 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 15/20 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 1 peperone rosso
- 1 cetriolo
- 1 scalogno
- 2 tuorli d'uovo
- 6 pomodori medi
- 6 cl di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 3 gocce di tabasco
- sale e pepe

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Frullare il peperone, il cetriolo, lo scalogno e i pomodori. Passare al colino e frullare nuovamente aggiungendo il concentrato di pomodoro, il tabasco, i tuorli d'uovo e l'olio d'oliva. Salare. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema corposa. La consistenza deve essere leggermente liquida. Versare in un bicchiere e consumare con una cannuccia.

Presentazione: montare 25 cl di panna con 1 pizzico di peperoncino. Riempire $\frac{3}{4}$ di un bicchiere con il sundae gazpacho e ricoprire di panna montata. Consumare con una cannuccia, accompagnandolo con un grissino avvolto con del prosciutto crudo.

Sorbetto di piselli alla menta

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 30 cl di brodo di pollo
- 25 cl di panna liquida
- 300 g di piselli surgelati
- 8 foglie di menta fresca
- sale e pepe

Per la gelatiera Duo Cream,
dimezzare le dosi se si vuole
utilizzare un solo cestello per
ciascun gusto.

Frullare i piselli surgelati, il brodo di pollo tiepido e la menta. Passare al colino e salare. Frullare il tutto con la panna. Salare nuovamente. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema corposa. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il sorbetto diventi duro e granuloso. Consumare entro un'ora affinché il sorbetto resti cremoso.

Presentazione: Preparare un'insalata di fave, fagioli, e asparagi. Condire con una vinaigrette di olio di nocciole, aceto di sherry e scaglie di parmigiano. Disporre un po' di insalata in una terrina e posizionarvi sopra una pallina di sorbetto ai piselli.



Sorbetto al pomodoro e basilico fresco

Preparazione: 30 minuti

Tempo di raffreddamento: 4 ore

Tempo di miscelazione: 25/30 minuti

Per 8 persone

Ingredienti

- 25 cl d'acqua
- 150 g di zucchero a velo
- 50 g di glucosio (facoltativo)
- 1 l di salsa di pomodoro
- succo di 2 limoni
- sale e pepe
- 15 foglie tritate di basilico

Per la gelatiera Duo Cream,
dimezzare le dosi se si vuole
utilizzare un solo cestello per
ciascun gusto.

Fare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, il limone e il glucosio. Una volta raffreddato, aggiungere la salsa di pomodoro. Condire a piacere e passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato. Aggiungere in ultimo il basilico. Consumare entro un'ora.

Presentazione: sminuzzare una mozzarella di bufala, disporla a forma di rosone su un piatto e poi mettere qualche pallina di sorbetto al centro. Innaffiare con un filo di aceto balsamico e olio d'oliva.



Sorbetto al melone e pepe verde

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 200 g di zucchero a velo
- 100 g di glucosio (facoltativo)
- 30 cl d'acqua
- 1kg di polpa di melone maturo
- ½ cucchiaino di pepe verde in salamoia

Frullare la polpa del melone. Far bollire l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Quando lo sciroppo è freddo, aggiungere la polpa del melone. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Aggiungere il pepe sminuzzato molto finemente. Azionare per il tempo necessario. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il sorbetto diventi duro e granuloso. Consumare entro un'ora affinché resti cremoso.

Presentazione: Scavate i piccoli meloni da cui avete recuperato la polpa. Riempirli con il sorbetto. Aggiungere dei grissini avvolti con del prosciutto crudo.

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sorbetto all'anguria, granatina e frutta secca

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 200 g di zucchero a velo
- 10 cl di sciroppo di granatina
- 20 cl d'acqua
- 1,5 kg di polpa di anguria
- 1 cucchiaio di fichi secchi tritati
- 1 cucchiaio di mandorle tritate
- 1 cucchiaio di noccioline tritate
- 1 cucchiaio di gherigli di noci tritati
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina

Frullare la polpa dell'anguria. Far bollire l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Quando lo sciroppo è freddo, aggiungere la polpa d'anguria passata al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il sorbetto diventi duro e granuloso. Aggiungere la frutta secca 5 minuti prima della fine della preparazione. Consumare entro un'ora affinché il sorbetto resti cremoso.

Consiglio: Servire accompagnato da frutta di stagione cotta al vino rosso e servita fredda (fichi, pere, pesche...)

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sorbetto al succo di mandarino e arancia candita

Preparazione: 35 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 10 cl d'acqua
- 250 g di zucchero a velo
- 100 g di glucosio (facoltativo)
- 80 cl di succo di mandarino
- 100 g di scorza d'arancia candita tritata.

Strofinare le zollette di zucchero sulla scorza di mandarino. Fare uno sciroppo con lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Quando l'impasto è freddo, incorporare il succo di mandarino. Versare il preparato nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato e soffice, poi incorporare le scorze d'arancia candite. Attenzione a non impastare troppo, per non renderlo duro e granuloso. Consumare il sorbetto una volta pronto.

Guarnizione: fare delle crêpes e piegarle in quattro. Farle dorare in una miscela di burro e miele. Deglassare con il Grand Marnier. Disporre su un piatto due crêpes e una pallina di sorbetto al mandarino.

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sorbetto al mascarpone

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 300 g di zucchero a velo
- 90 g di glucosio (facoltativo)
- il succo di 3 limoni verdi
- 70 cl d'acqua
- 500 g di mascarpone
- 150 g di praline rosa

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Far bollire lo zucchero, il glucosio, il succo di limone e l'acqua. Mescolare e lasciare intiepidire. Quando la miscela è fredda (trascorse 4 ore), aggiungere il mascarpone. Versare il composto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato e soffice, e soprattutto senza grumi. Aggiungere le praline tritate attraverso l'apertura presente nel coperchio. Conservare il gelato nel congelatore e consumarlo entro un'ora.

Consiglio: tagliare un cerchio di pasta sfoglia, ricoprirla di albicocche fresche denocciolate, cospargere di zucchero e aggiungere una noce di burro, cuocere a forno caldo e servire tiepido con una pallina di sorbetto.



Gelato al cacao amaro

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 20/25 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 70 cl di latte
- 20 cl di panna liquida
- 10 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 150 g di cacao amaro

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Mescolare con la frusta il cacao e la panna sul fuoco. Portare a ebollizione il latte. Togliere dal fuoco. Versare sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero la miscela di cacao caldo e poi il latte, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 4 ore), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa, ma soprattutto senza grumi. Conservare il gelato nel congelatore e consumarlo entro un'ora.

Consiglio: far dorare spicchi di mela e di pera, nocciole, mandorle, uva e scorze d'arancia, e versare un po' di questo preparato sul fondo di un piatto, coprire con una pallina di gelato e gustare.

Sorbetto A.C.E.

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 20/25 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 30 cl d'acqua
- 300g di zucchero a velo
- 30 cl di spremuta d'arancia
- 40 cl di succo di carote fresco
- 30 cl di spremuta di limone

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Fare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero. Quando la miscela è fredda, aggiungere i succhi di frutta. Passare al colino. Versare la miscela nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il sorbetto diventi duro e granuloso. Consumare entro un'ora affinché resti cremoso.

Ricorda: Le vitamine sono indispensabili per il buon funzionamento del nostro organismo, intervengono dappertutto e a tutti i livelli. Sono note da molto tempo per i loro benefici ed ogni giorno si continua a trovarne di nuovi

Sorbetto alla ricotta

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 350 g di zucchero a velo
- 35 cl d'acqua
- 750 g di ricotta
- succo di 1 limone giallo

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Fare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua. Lasciare intiepidire poi aggiungere la ricotta e il succo di limone. Quando l'impasto è freddo (trascorse 4 ore), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato e soffice, ma soprattutto senza grumi. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: portare a ebollizione 1 l di vino rosso, un bastoncino di cannella, 1 chiodo di garofano e 250 g di zucchero, lasciare intiepidire, incorporare 100 g di ciascun tipo di frutta (fragole, more, mirtilli, lamponi) e servire, una volta raffreddata, accompagnata dal sorbetto.

Gelato al cioccolato bianco e Toblerone

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 1 L di latte parzialmente scremato
- 100 g di zucchero
- 300 g di cioccolato bianco
- 6 tuorli d'uovo
- 150 g di Toblerone

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Far bollire lo zucchero e il latte. Aggiungere il cioccolato bianco a dadini. Mescolare e lasciare intiepidire, poi aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare rapidamente. Far raffreddare l'impasto per almeno 5 ore, versare il tutto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa, ma soprattutto senza grumi. Aggiungere il Toblerone tritato attraverso l'apertura presente nel coperchio. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Presentazione: far sciogliere del cioccolato fondente, incorporare delle mandorle tostate a lamelle, e fare delle cialde su un foglio di carta forno. Far indurire nel frigorifero, disporre una prima cialda e poi impilarne altre con il gelato come una millefoglie

Sorbetto al lampone e birra Framboise

Preparazione: 35 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 1/2 l di birra « Framboise »
- 300 g di zucchero a velo
- 200 g di glucosio
- 500 g di lamponi freschi

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Frullare i lamponi e passarli al setaccio. Far bollire lo zucchero, il glucosio e la birra, mescolare e lasciare intiepidire. Quando l'impasto è freddo (trascorse 4 ore), aggiungere la polpa di lampone. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato, e senza grumi. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: in una coppa da gelato, disporre due palline di sorbetto, inaffiate con 2 cl di vodka ghiacciata, da gustare come dessert o digestivo.

Crema gelato ai baccelli di vaniglia

Preparazione: 35 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 20/25 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 40 cl di latte
- 60 cl di panna
- 8 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 4 baccelli di vaniglia

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna, il latte e i baccelli di vaniglia tagliati in due. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione la vaniglia per circa 10 minuti. Versare sul preparato di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente, mescolando. Quando l'impasto è freddo (trascorse 5 ore), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e senza grumi. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: far sciogliere 25 g di cioccolato extra fondente con 2 cl di latte, versare 1/3 del cioccolato sul fondo di una coppa da gelato, collocare due palline di gelato, aggiungere 1/3 del cioccolato sopra, decorare con la chantilly, versare l'ultimo terzo di cioccolato, decorare con codette di zucchero.

Gelato al cioccolato e cannella

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 1 l di latte
- 8 tuorli d'uovo
- 250 g di zucchero
- 250 g di cioccolato fondente 70%
- 1 cucchiaino da caffè di cannella in polvere

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione il latte e la cannella. Togliere dal fuoco. Versare il tutto sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi incorporare il cioccolato a dadini. Raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 5 ore), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa, senza grumi. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: fare uno sciroppo con 150 g di zucchero, 15 cl d'acqua, un bastoncino di cannella, e cinque semi di cardamomo. Sminuzzare finemente la polpa di un ananas in un piatto e spennellare con lo sciroppo freddo, poi collocare una pallina di gelato al centro.

Crema gelato al rum e uva passa

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 40 cl di latte
- 50 cl di panna liquida
- 8 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- ½ baccello di vaniglia
- 10 cl di rum
- 80 g di zucchero di canna
- 125 g di uva passa

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna, il latte e il ½ baccello di vaniglia diviso in due. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione la vaniglia per circa 10 minuti, poi versarlo sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 5 ore), passarlo al colino e mettere da parte. Fare uno sciroppo con lo zucchero di canna e il rum. Aggiungere l'uvetta e lasciare raffreddare. Versare il tutto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario. Versare attraverso l'apertura presente nel coperchio l'uvetta già sgocciolata. Azionare di nuovo affinché il gelato diventi morbido e corposo. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: tagliare delle banane per il lungo, in una padella fare un caramello con un po' di zucchero e del burro, deglassare con un po' di succo d'arancia, collocarvi le banane e infiammare con il rum, servire accompagnato dal gelato.



Gelato allo yogurt

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 20/25 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 500 cl di yogurt naturale
- 200 g di zucchero
- 25 cl di panna
- 3 uova

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere le uova e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna. Togliere dal fuoco. Versare sull'impasto di uova e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 4 ore), aggiungere lo yogurt. Versare il tutto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa, senza grumi. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Guarnizione: tagliare delle fragole a pezzetti. Aggiungere qualche goccia di aceto balsamico. Lasciare macerare 5 minuti e servire con una pallina di gelato allo yogurt.



Crema gelato al Liquirone e M&M'S

Preparazione: 40 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 50 cl di latte
- 40 cl di panna liquida
- 8 tuorli d'uovo
- 20 g di zucchero
- 16 Liquironi
- 100 g di M&M'S

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna, il latte e i Liquironi tagliati a pezzetti, mescolando costantemente. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per circa 10 minuti. Versare il tutto sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con la frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (dopo aver trascorso 5 ore nel frigorifero), passarlo al colino. Versare il preparato nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Aggiungere infine gli M&M'S. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: per una merenda golosa, disporre due palline di gelato su una fetta di pane tostato. Decorare con delle codette colorate e un po' di crema chantilly.

Crema gelato ai chicchi di caffè

Preparazione: 45 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 30/35 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 50 cl di latte
- 40 cl di panna liquida
- 9 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 125 g di chicchi di caffè

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Tritare finemente i chicchi di caffè. Portare a ebollizione la panna, il latte e il caffè triturato. Togliere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione il caffè per 10 minuti. Versare il tutto sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con la frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (dopo aver trascorso 5 ore nel congelatore), passarlo al colino. Versare il preparato nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: in un frullatore, inserire 2 palline di gelato al caffè e 5 cl di Whisky, mettere una pallina di gelato sul fondo di un bicchiere, versarvi sopra la miscela ottenuta. Decorare con crema chantilly e spolverare con del cacao in polvere.

Gelato al pistacchio e amarene sciropate

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/35 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 1 l di latte
- 9 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 2 cucchiaini di pasta di pistacchio
- 250 g di amarene sciropate

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione il latte e versarlo sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero. Aggiungere la pasta di pistacchio. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 5 ore), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Gustare il gelato al pistacchio al naturale o ricoperto di amarene sciropate entro un'ora, conservandolo nel congelatore.

Guarnizione: Formare dei dischi con il gelato. Conservare per 2 ore nel congelatore. Prima di scongelare, immergere uno dei due lati nello zucchero di canna e caramellarlo con l'apposito ferro. Disporlo al centro di un piatto e guarnirlo con della salsa di amarene.

Sorbetto al frutto della passione e mango

Preparazione: 35 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 15 cl d'acqua
- 100 g di zucchero in zollette
- 50 g di glucosio
- 50 cl di succo di frutto della passione

Pasta di mango

- 200 g di puré di mango
- 2 cl di succo di limone
- 90 g di glucosio
- 5 g di pectina (gelificante)
- 300 g di zucchero a velo

Il giorno prima far bollire la polpa di mango con il succo di limone e il glucosio. Aggiungere lo zucchero miscelato con la pectina e sbattere con la frusta. Cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, mescolando costantemente. Versare sulla carta forno in uno stampo per torte. Lasciar indurire l'impasto. Il giorno seguente, tagliare a dadini la pasta di mango e passarla nello zucchero a velo. Mettere da parte al fresco in un contenitore ermetico.

Per il sorbetto, fare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, il glucosio e il succo di limone. Quando lo sciroppo è freddo, incorporare il succo del frutto della passione. Versare il preparato nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato. Incorporare delicatamente un cucchiaino alla volta, i dadini di pasta di mango. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: mettere delle palline di sorbetto su un piatto e conservarle nel congelatore. Disporle tra due baci di dama. Gustare il tutto cosperso di sciroppo al cioccolato o al frutto della passione.

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sorbetto alla grappa di Gewurztraminer

Preparazione: 35 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 50 cl di acqua
- 250 g di zollette di zucchero
- 60 g di glucosio (facoltativo)
- 25 cl di spumante brut
- succo di 2 limoni
- 8 cl di grappa di Gewurztraminer
- 5 cl di panna

Fare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, il glucosio e il limone. Dopo l'ebollizione, versare la grappa. Far raffreddare il tutto e aggiungere la panna e poi lo spumante brut. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato e soffice. Attenzione a non impastare troppo, per non renderlo duro e granuloso. Consumare entro un'ora, conservando il sorbetto nel congelatore.

Trucco: questo sorbetto sostituisce il tradizionale "buco normanno". Nel corso di banchetti luculliani i normanni hanno l'abitudine di fare una piccola pausa, durante la quale tracannano in un colpo secco un bicchierino di calvados (tipico brandy di mela) che si dice restituisca l'appetito ai commensali, durante un pranzo festivo.

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Gelato al latte di mandorle

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 70 cl di latte di mandorle
- 30 cl di panna liquida
- 6 tuorli d'uovo
- 180 g di zucchero

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna e il latte. Versare sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo, passarlo al colino. Versare il preparato nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Consumare entro un'ora.

Consiglio: fare un cartoccio guarnito con 50 g di lamponi, 50 g di more, un pizzico di pepe e un po' di zucchero di canna. Cuocere a 200°C per 8 minuti. Disporre una pallina di gelato precedentemente ricoperto di mandorle tostate a lamelle.

Crema gelato al pan di zenzero

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 20 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 50 cl di latte
- 30 cl di panna liquida
- 8 tuorli d'uovo
- 30 g di zucchero
- 40 g di miele
- 200 g di pan di zenzero
- 1 baccello di vaniglia

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo, lo zucchero e il miele. Portare a ebollizione la panna, il latte e il baccello di vaniglia diviso in due. Togliere dal fuoco. Coprire e lasciare in infusione la vaniglia per circa 3 minuti. Versare sull'impasto di tuorli d'uovo, zucchero e miele, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Aggiungere il pan di zenzero sbriciolato e lasciarlo impregnare. Quando l'impasto è freddo, frullarlo e passarlo al colino. Versare il tutto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida. Consumarlo entro un'ora.

Presentazione: in una padella, caramellare quattro fichi tagliati in due con un po' di miele e del burro. Disporre i fichi in un piatto fondo e metterci sopra due palline di gelato. Innaffiare con la salsa di cottura e gustare.



Sorbetto alla fragola

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 25 cl d'acqua
- 450 g di zucchero a velo
- 50 g di glucosio (facoltativo)
- 1kg di polpa di fragole

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Fare uno sciroppo con lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Quando l'impasto è freddo, aggiungere la polpa di fragole. Passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché il sorbetto diventi vellutato. Attenzione a non impastare troppo, per non renderlo duro e granuloso. Consumare il sorbetto entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: per i bambini, inserire il sorbetto in stampini di silicone a forma di lecca-lecca e metterli nel congelatore per qualche ora.



Gelato alla liquirizia

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 35 cl di latte di soia
- 35 cl di latte di riso
- 30 cl di panna liquida
- 8 tuorli d'uovo
- 180 g di zucchero
- 60 g di liquirizia in polvere
- 10 g di liquirizia in bastoncini

Per la gelatiera Duo Cream,
dimezzare le dosi se si vuole utilizzare
un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna, i due tipi di latte e la liquirizia in polvere (o tritata dal bastoncino). Versare il tutto sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo, passarlo al colino. Versare il preparato nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Consumare entro un'ora.

Consiglio: Modellare il gelato alla liquirizia appena preparato con degli stampini per biscotti. Far rapprendere nel congelatore. Far seccare del pan di zenzero e preparare un pangrattato fine. Prima di servire, impanare il gelato sformato.

Gelato al latte di cocco, piña colada

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 20 cl di latte scremato
- 60 cl di latte di cocco
- 20 cl di panna liquida
- 8 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 60 g di cocco in polvere
- 1 ananas fresco
- 20 cl di rum scuro
- 150 g di zucchero di canna

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare
le dosi se si vuole utilizzare un solo
cestello per ciascun gusto.

Sbucciare e tagliare la polpa dell'ananas a dadini molto piccoli. Fare un caramello biondo con lo zucchero di canna, versare i dadini di ananas e cuocere 5 minuti, mescolando. Deglassare con il rum e cuocere ancora 10 minuti. Mettere da parte. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna e i due tipi di latte e versare sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo, passarlo al colino. Versare il tutto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida. Aggiungere i dadini di ananas candito nella gelatiera qualche secondo prima che finisca di miscelare. Consumare entro un'ora.

Consiglio: disporre due palline di gelato al cocco in un bicchiere, aggiungere un cucchiaino di crema chantilly, un po' di sciroppo d'ananas, poi spolverare di cocco in polvere.

Gelato alle noci macadamia e caramello

Preparazione: 40 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 1 l di latte intero
- 8 tuorli d'uovo
- 180 g di zucchero
- 200 g di noci macadamia
- 200 g di zucchero di canna

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Versare lo zucchero di canna in un pentolino e cuocere fino ad ottenere un caramello bruno. Non utilizzare l'acqua. Aggiungere le noci e mescolare. Versare l'impasto su una piastra ricoperta di carta forno. Rompere in pezzetti il composto ottenuto una volta raffreddato. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione il latte e versarlo sull'impasto di tuorli d'uovo e zucchero. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo, passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema corposa. Aggiungere infine i pezzetti di noce caramellata. Consumare entro un'ora.

Variante: potete sostituire le noci macadamia con noccioline, noci, noci Pecan o mandorle.

Gelato alla banana e ananas candito

Preparazione: 40 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 75 cl di latte intero
- 4 banane
- 120 g di zucchero
- 3 cucchiaini di panna
- 1 ananas
- 200 g di zucchero di canna

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Pulire l'ananas e tagliare la polpa a dadini. Versare lo zucchero di canna in un pentolino e cuocere fino ad ottenere un caramello biondo. Non utilizzare l'acqua. Aggiungere l'ananas e cuocere fino a che l'acqua di cottura sia del tutto evaporata. Far raffreddare. Frullare il latte con le banane e lo zucchero. Passare l'impasto al colino. Aggiungere la panna. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Aggiungere infine i dadini di ananas. Consumare entro un'ora.

Variante: potete sostituire i dadini di ananas sciroppato con delle praline rosa tritate. E per finire guarnire il gelato con della salsa al cioccolato prima di gustarlo.

Gelato alla nutella

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 60 cl di latte
- 10 cl di panna
- 8 tuorli d'uovo
- 200 g di zucchero
- 7 cucchiaini di Nutella

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna e il latte. Versare sul preparato di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi incorporare la Nutella. Raffreddare immediatamente, mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo, passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa e senza grumi. Consumare il gelato entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Presentazione: Preparare delle crêpes spennellandole di miele prima di servirle, poi arrotolarle con una pallina di gelato alla Nutella. Servire con del caramello liquido.

Gelato al caramello e burro salato

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 70 cl di latte
- 30 cl di panna liquida
- 8 tuorli d'uovo
- 80 g di zucchero

Caramello:

- 200 g di zucchero
- 100 g di burro salato
- 1 pizzico di fior di sale
- 5 cl di panna

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Fare un caramello biondo con lo zucchero, poi aggiungere il burro e il sale. Mescolare e deglassare con la panna. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna e il latte e versare il tutto sul caramello per scioglierlo. Incorporare ai tuorli d'uovo sbattuti. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 5 ore), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello preventivamente congelato per 12 ore e inserirlo nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Consumare entro un'ora.

Consiglio: scavare le mele con un leva torsolo senza forare il fondo. Riempire il buco con 100 g di zucchero, mezzo bastoncino di vaniglia e un po' di miele. Cuocere a 130°C per 30 minuti. Lasciare intiepidire e guarnire con una pallina di gelato.



Sorbetto After Eight

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 4 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 40 cl di acqua
- 400g di zucchero
- 100g di glucosio (facoltativo)
- 50 cl di sciroppo di menta
- 20 pezzi di cioccolatini After Eight

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Mettere i cioccolatini After Eight nel congelatore. Fare uno sciroppo con lo zucchero, il glucosio e l'acqua. Quando l'impasto è freddo, aggiungere lo sciroppo di menta. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il sorbetto diventi duro e granuloso. Aggiungere il cioccolato tritato 5 minuti prima della fine della preparazione. Consumare entro un'ora affinché resti cremoso.

Presentazione: far fondere del cioccolato nero per poi realizzarne delle tegole. Far raffreddare. Disporre una o più palline di sorbetto sulle tegole di cioccolato sovrapposte.

Gelato al torrone

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 70 cl di latte
- 10 cl di panna
- 8 tuorli d'uovo
- 150 g di zucchero
- 500 g di torrone bianco

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione la panna, il latte e 300 g di torrone tagliato a pezzetti, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco e frullare se necessario. Versare sul preparato di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente, mescolando. Quando l'impasto è freddo, passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida, corposa e senza grumi. Aggiungere il resto del torrone tagliato a dadini 5 minuti prima della fine della preparazione. Consumare il gelato entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Presentazione: servire il gelato al torrone in una ciotola di frutti rossi (fragole, lamponi, frutti di bosco) innaffiati di sciroppo di viole.

Gelato ai biscotti « Ricciarelli »

Preparazione: 30 minuti
Tempo di raffreddamento: 5 ore
Tempo di miscelazione: 25/30 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

- 70 cl di latte
- 20 cl di panna
- 8 tuorli d'uovo
- 50 g di zucchero
- ½ baccello di vaniglia
- 25 biscotti Ricciarelli

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero. Portare a ebollizione il latte, il ½ baccello di vaniglia aperto in due e 15 biscotti Ricciarelli tritati. Mescolare e togliere dal fuoco, coprire e lasciare riposare per 5 minuti. Versare il tutto sul preparato di tuorli d'uovo e zucchero, sbattendo con una frusta. Cuocere "alla rosa", poi raffreddare immediatamente, mescolando di tanto in tanto. Quando l'impasto è freddo (trascorse 5 ore in frigorifero), passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato precedentemente conservato nel congelatore. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida, corposa e senza grumi. Versare all'ultimo momento attraverso l'apertura del coperchio il resto dei biscotti a dadini. Consumare entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Guarnizione: Tagliare una pesca a fette e cuocerla in una miscela di 50 cl di moscato, 150 g di zucchero e 10 foglie di verbena. Lasciare raffreddare una notte in frigorifero e servire con una pallina di gelato ai Ricciarelli

Sorbetto all'albicocca

Preparazione: 35 minuti

Tempo di raffreddamento: 4 ore

Tempo di miscelazione: 25/30 minuti

Per 8 persone

Ingredienti

- 25 cl d'acqua
- 50 g di zollette di zucchero
- 50 g di glucosio (facoltativo)
- 70 cl di polpa di albicocca
- succo di 1 limone

Per la gelatiera Duo Cream, dimezzare le dosi se si vuole utilizzare un solo cestello per ciascun gusto.

Fare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero, il glucosio e il succo di limone. Quando l'impasto è freddo, aggiungere la polpa di albicocca. Passarlo al colino. Versare l'impasto nel cestello della gelatiera che è stato conservato nel congelatore nelle 12 ore precedenti. Inserire il cestello nella gelatiera. Posizionare la pala e il coperchio. Azionare per il tempo necessario affinché si ottenga una crema morbida e corposa. Attenzione a non miscelare troppo, per evitare che il sorbetto diventi duro e granuloso. Consumare entro un'ora conservandolo nel congelatore.

Consiglio: Tagliare in due un'albicocca e dorarla in padella con del burro, aggiungere un cucchiaino di miele, bagnare con dell'Amaretto e lasciare asciugare. Cospargere con dei pinoli tostati. Servire accompagnato da una pallina di sorbetto all'albicocca.



