

Come si fa un gelato perfetto

I dieci comandamenti...

Cosa contraddistingue un buon gelato da un gelato ordinario? Non si può vedere perché viene conservato in cilindri di metallo, chiusi da un coperchio, nascosti nel bancone: senza addensanti e stabilizzanti. Come fatto in casa. Ecco le 10 regole per fare il gelato perfetto:



- 1) Il gelato migliore si ottiene da una gelatiera elettrica. Esistono anche gelatiere manuali (funzionano girando una manovella), che costano poche decine di euro. Oppure si può usare una grossa e solida forchetta e molto tempo davanti al freezer.
- 2) Scegliere sempre ingredienti di prima qualità: frutta di stagione, latte intero (quello scremato aumenta il rischio di cristalli di ghiaccio), uova freschissime, grassi baccelli di vaniglia, buon cioccolato.
- 3) Preparare la base del gelato il giorno prima del suo previsto consumo. Lasciarla in frigo, e dopo la mantecatura in gelatiera (dai 20 ai 60 minuti a seconda della macchina), un paio di ore di freezer. Lasciare a temperatura ambiente dai 3 ai 5 minuti prima di servire il gelato.
- 4) Non ricongelare gli eventuali avanzzi di gelato: sarà solo cattivo e di consistenza dura.
- 5) Ogni ingrediente e attrezzo deve essere ben freddo: prima di cominciare ad usare la gelatiera la crema o il sorbetto devono aver passato almeno sei ore in frigo, meglio se una notte intera. Raffreddare anche spatole, fruste, contenitori vari. Il cestello della gelatiera deve aver riposato in freezer il numero di ore minimo indicato dall'azienda produttrice.
- 6) Calcolare bene le dosi: i cestelli hanno in genere una capienza di 850ml, ma per avere risultati migliori rimanere sui 500ml.
- 7) Per fare il gelato a mano preparare la crema-base secondo la ricetta scelta. Lasciarla in frigo almeno sei ore, poi versarla in un recipiente di plastica dotato di coperchio e

mettere in freezer per 50 minuti. Sbattere con una frusta elettrica per eliminare i cristalli di ghiaccio e rimettete in freezer. Durante le due-tre ore successive ripetere questa operazione ogni 30 minuti. Lasciare rassodare in freezer fino alla giusta consistenza.

- 8) Semifreddi e parfait costituiscono un modo facile di servire dolci al cucchiaio gelati: si amalgama panna montata a una densa crema a base di tuorli montati a caldo e arricchita di nocciole, torrone, croccante, scaglie di cioccolato, meringhe sbriciolate, e poi si versa il composto in uno stampo a mattonella o meglio ancora in stampini individuali, da sformare dopo poche ore di passaggio in freezer. Una salsa calda al miele o al cioccolato, o un coulis di frutta per accompagnare il semifreddo e la goduria è assicurata.
- 9) Anche i sorbetti possono essere fatti in casa senza l'ausilio di una gelatiera: fare cuocere dolcemente la frutta scelta con del succo di arancia e dello zucchero in modo che produca dello sciroppo, passarla per eliminare eventuali semi e bucce e quando è ben fredda versare in un recipiente basso e largo. Mettere in freezer e ogni 30 minuti sbattete energicamente con una forchetta in modo da amalgamare le parti più dure a quelle ancora morbide, e soprattutto in modo da incorporare aria nel sorbetto.
- 10) Il gelato non ha stagioni e quello alla crema non conosce rivali nel chiudere alla perfezione una cena.

Un buon gelato fatto in casa merita... una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro!

Fonte: <http://www.cakemania.it>