

16

Gelato alla Vaniglia 16

Gelato alla Fragola e Vaniglia 16

Gelato al Cioccolato 17

Gelato alla Stracciatella 17

CLASSICI

18

Gelato al Burro di arachidi 18

Gelato ai Cookie 19

Gelato al Torrone con Noci 20

Gelato al Cioccolato con peperoncino 20

SPECIALITA'

21

Sorbetto al limone 21

Sorbetto alla fragola 21

SORBETTI

25

Gelato Vegano alla soia-banana 25

Gelato Vegano al cioccolato 26

VEGAN

22

Ricetta base per lo yoghurt 22

Passion fruit yoghurt 22

Mango-chia yoghurt 23

Yoghurt gelato alla Cheesecake 24

Cocco yoghurt 24

[Surgelati] YOGHURT

Ricette

LE BASI DEL BUON GUSTO: I CLASSICI.

Gelato alla Vaniglia

Ingredienti

170 ml latte
240 ml panna da montare
3 uova
100 g zucchero
1 sacchetto di vaniglia zuccherata
1 bacca di vaniglia

Preparazione

1. Mixate tutti gli ingredienti insieme. 2. Dopodichè ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

Gelato al Cioccolato

Ingredienti

85 ml latte
360 ml panna da montare
1 uovo
½ barretta di cioccolato fondente
½ barretta di cioccolato al latte

Preparazione

1. Portate il latte, la panna da montare e le barrette di cioccolato ad ebollizione e lasciatele poi raffreddare completamente.
2. Inserite l'uovo nel mix ottenuto, dopodichè mettete tutto nella gelatiera e attivate la preparazione del gelato, che può durare fino a 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

Gelato alla Fragola e Vaniglia

Ingredienti

140 g fragole
½ cucchiaino da tavola di succo di limone
1 uovo
60 g zucchero
130 ml panna da montare
75 ml latte
½ bacca di vaniglia

Preparazione

1. Tagliate le fragole in piccoli pezzi e mischiatele con il succo di limone e 15 g di zucchero. Dopodichè lasciatele raffreddare nel frigo per 1 ora.
2. Affettate il baccello di vaniglia, apritelo e grattatelo con un coltello. Sbattete l'uovo con lo zucchero rimasto fino a ottenere una crema, quindi aggiungete la panna, il latte e la polpa di vaniglia, e infine unite le fragole.
3 Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

Gelato alla Stracciatella

Ingredienti

120 ml panna da montare senza lattosio
60 ml latte, 1,5 %, (UHT – senza lattosio)
20 g zucchero
½ sacchetto di vaniglia zuccherata
1 pizzico di sale
20 g gocce di cioccolato fondenti

Preparazione

1. Usate un frullatore ad immersione per montare la panna fino a raggiungere una buona consistenza, dopo aggiungete lo zucchero, la vaniglia zuccherata e il sale. Dopodichè mescolate il latte all'interno del composto ottenuto. 2. Ponete il mix che avete preparato nella gelatiera fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.
3. Poco prima del termine del tempo di preparazione, aggiungete le gocce di cioccolato al fine di farle mescolare nel gelato.

UN GELATO DIVERSO? LA NOSTRA SPECIALITA'

Gelato ai Cookie

Ingredienti

120 ml panna da montare

240 ml latte

2 uova

50 g zucchero

120 g cookies

Preparazione

1. Usate un frullatore ad immersione per montare la panna fino a raggiungere una buona consistenza. 2. Separate il tuorlo dell'uovo dall'albume e montatelo a neve. Unite lo zucchero con il tuorlo e mescolate fino ad ottenere un composto cremoso. Mettete il mix nel latte. 3. Mettete i cookies in un sacchetto (tipo quelli da freezer) e con un oggetto adatto, pestateli per romperli grossolanamente. Mettete la granella di cookie nel mix di latte e uova. 4. Mescolate il composto con la panna da montare e con delicatezza inserite il bianco dell'uovo montato a neve. 5. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

Gelato al Burro di Arachidi

Ingredienti

2 cucchiaini da cucina di burro di arachidi

240 ml panna da montare

120 ml latte

30 g zucchero

2 tuorli d'uovo

6 g noccioline

6 g cioccolato fondente

Preparazione

1. Scaldate il burro di arachidi, il latte e la panna da montare a media temperatura. Toglietelo dal fuoco e attendete che il composto si raffreddi fino a che non vi saranno più bolle nell'impasto. 2. Sbattete insieme lo zucchero e il tuorlo fino ad ottenere un composto cremoso, dopodichè unite 1 cucchiaino da tavola dell'impasto ottenuto precedentemente e mescolate. Aggiungete poi, un po' alla volta, l'intera quantità e mettete il tutto da parte a riposare per un paio d'ore. 3. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato. 4. Guarnite il gelato ottenuto con le noccioline e il cioccolato appena prima di servire.

Gelato al Torrone con le Noci

Ingredienti

150 ml panna da montare

150 ml latte

150 g crema di torrone alle noci

amaretto o rum (secondo il proprio gusto)

Preparazione

1. Miscelate la crema di torrone con il latte e la panna da montare, fino a che la crema di torrone si sia completamente amalgamata. 2. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

Gelato al Cioccolato con peperoncino

Ingredienti

2 cucchiaini da cucina di cacao in polvere

120 ml latte

150 ml panna da montare

3 ml miele

1 pizzico di polvere di peperoncino

Preparazione

1. Usate lo sbattitore per montare la panna fino a quando raggiungerà una media consistenza. 2. Mescolate il cacao nel latte e riscaldate fino a media temperatura (non deve bollire), dopodichè lasciate raffreddare. 3. Mescolate in una ciotola la panna e il miele con il mix di latte e cacao. 4. Aggiungete la polvere di peperoncino e mescolate per bene. 5. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

SORBETTI DI FRUTTA RINFRESCANTI.

Sorbetto al Limone

Ingredienti

90 g zucchero

1-2 limoni, per 90 ml di succo di limone

210 ml acqua

Scorza di ½ limone (grattugiata)

Preparazione

1. Grattugiate la scorza del limone e spremete il succo di 1 o 2 limoni fino ad ottenere 90 ml di succo.
2. Mettete lo zucchero, il succo di limone e l'acqua in un pentolino e fate cuocere fino a quando lo zucchero sarà sciolto e il composto avrà la consistenza di uno sciroppo denso. Lasciate raffreddare per circa 30 minuti
3. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato

Sorbetto alla Fragola

Ingredienti

330 g fragole

70 g zucchero

150 ml acqua

Preparazione

1. Mettete tutti gli ingredienti in un frullatore e frullateli per bene.
- 2 Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato.

YOGHURT FATTO IN CASA – DELIZIOSO E SENZA ADDITIVI.

Ricetta base per lo yoghurt

Ingredienti

30 ml yoghurt fresco

600 ml latte

Preparazione

1. Mescolate insieme lo yoghurt con il latte, dopodichè mettete il composto nella gelatiera per circa 8-10 ore, usando il programma per lo yoghurt.

Yoghurt al passion fruit (maracuja)

Ingredienti

30 ml yoghurt fresco

600 ml latte

180 ml succo passion-fruit

1 bustina di vaniglia in polvere

Preparazione

1. Mescolate insieme lo yoghurt con il latte, dopodichè mettete il composto nella gelatiera per circa 8-10 ore, usando il programma per lo yoghurt.
2. Mescolate la vaniglia in polvere con il succo di passion-fruit e versatelo sullo yoghurt pronto da servire.

Yoghurt mango-chia

Ingredienti

30 ml yoghurt fresco

600 ml latte

2 cucchiaini da tavola semi di chia

1 cucchiaino da tavola di zucchero

½ mango

Preparazione

1. . Mescolate insieme lo yoghurt con il latte, dopodichè mettete il composto nella gelatiera per circa 8-10 ore, usando il programma per lo yoghurt.
2. Quando lo yoghurt sarà pronto, mescolatelo con i semi di chia e lo zucchero.
3. Fate una purée di mango e spalmatela nella ciotola dove servirete lo yoghurt. Ponete lo yoghurt sopra la purée

Yoghurt al cocco

Ingredienti

150 g yoghurt fresco
600 ml latte di cocco
½ cucchiaino da tavola di succo di limone
1 cucchiaino da tavola di Agar

Preparazione

1. Mescolate insieme lo yoghurt con tutti gli altri ingredienti, dopodichè mettete il composto nella gelatiera per circa 8-10 ore, usando il programma per lo yoghurt.

Yoghurt gelato alla Cheesecake

Ingredienti

75 g formaggio fresco cremoso
½ cucchiaino da cucina di estratto di vaniglia
1 lime (succo spremuto)
300 g yoghurt greco
120 ml latte condensato,
Biscotti al burro dolci e integrali

Preparazione

1. Mescolate lo yoghurt greco con il formaggio cremoso e il latte condensato, fino ad ottenere un impasto cremoso, dopodichè aggiungete il succo di lime e l'estratto di vaniglia. 2. Inserite il composto nella gelatiera e usate il programma per i gelati per circa 25 minuti.
3. Rompete i biscotti e lasciate cadere i pezzetti sullo yoghurt gelato.

LE ALTERNATIVE PER I NOSTRI AMICI VEGANI.

Gelato vegano alla soia-banana

Ingredienti

2 ½ banane
1 cucchiaino da cucina di succo di limone
1 ½ cucchiaino da cucina di burro d'arachidi
1 ½ sacchetto di vaniglia zuccherata
½ cucchiaino da cucina di cannella in polvere
50 g zucchero a velo
1 cucchiaino da cucina di rum
180 g yoghurt alla soia
600 g cioccolato vegano
40 ml latte di mandorla
1 cucchiaino da cucina di nocciole tritate

Preparazione

1. Sbucciate le banane, tagliatele a fette e poi riducetele in purée, aggiungendo il succo di limone. Amalgamate la purée di banane con il burro di arachidi, la cannella, la vaniglia zuccherata e lo zucchero a velo. Aggiungete lo yoghurt e il rum, amalgamando il tutto. Passare il composto attraverso un setaccio. 2. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti secondo il livello di consistenza desiderato

Salsa

1. Tritare il cioccolato (60 g) e scaldarlo leggermente insieme al latte di mandorle mescolando costantemente, fino a quando il cioccolato non si è completamente sciolto. 2. Lasciare raffreddare la salsa
3. Tagliare il restante cioccolato a strisce o scaglie. Tagliare le restanti banane a fette e guarnire il gelato.

Gelato vegano al cioccolato

Ingredienti

300 g latte di cocco

180 g cioccolato vegano, 60 % cacao

70 g zucchero

½ bustina di vaniglia

1 pizzico di sale

5 cucchiaini da tavola di polvere di cacao

100 ml latte di mandorle

Preparazione

1. Sbriciolate il cioccolato, amalgamate la polvere di cacao con il latte di mandorle, aggiungetelo al cioccolato, poi inserite lo zucchero, la vaniglia, il sale e il latte di cocco. Amalgamate bene il tutto.
2. Ponete il mix ottenuto nella macchina per il gelato fino 60 minuti, secondo il livello di consistenza desiderato

[Indice: in ordine alfabetico](#)