

Gelato alla vaniglia

Ingredienti

- 1 l di latte
- 8 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 125 g di zucchero
- 3 stecche di vaniglia
- 20 g di stabilizzante (farina di semi di carrube, agar agar, carragenina..)

Scaldare a fuoco basso il latte con lo zucchero e le stecche di vaniglia in una casseruola.

Poco prima del bollore, sciogliervi lo stabilizzante e versarlo sui tuorli e l'uovo intero.

Scaldare il composto fino a 85°C, quindi toglierlo dal fuoco e lasciarlo coperto, in infusione.

Filtrare il composto, riempire un bicchiere Pacojet, lasciarlo 12 ore in fresco e abbattere a -20°C.

Lavorare l'intero bicchiere o porzionare a piacere.





Gelato al mango

Ingredienti

1 mango maturo

10g di zenzero candito

60g di zucchero

300g di yogurt bianco

100ml di panna (almeno 35% di grassi)



Far scaldare la polpa del mango con lo zenzero e lo zucchero.

Lasciar cuocere per far rilasciare i sapori agli ingredienti.

Incorporare e amalgamare il mango cotto con lo yogurt bianco e la panna.



Riempire il bicchiere Pacojet, livellare e abbattere a -20°C.

Lavorare la quantità desiderata oppure l'intero bicchiere.

Nota: data la grande quantità in fibre del mango, questo tipo di gelato avrà una consistenza maggiore e più duratura della maggior parte degli altri gelati di frutta.

