

Creme o frutta?

VOGLIA DI GELATO

Con latte e panna oppure con mango, banana, more.
Da mantecare nella gelatiera ma anche da mettere nel freezer
e poi frullare. La via della freschezza è aperta



CREMA, LIMONE E ZENZERO

ricette EMANUELE FRIGERIO, testi LAURA FORTI, foto RICCARDO LETTIERI,
food styling JOËLLE NÉDERLANTS



CAFFELATTE AL CARDAMOMO

Creme o frutta?

Idea per servire: biscotto Sacher

Montate 75 g di burro con 30 g di zucchero a velo; aggiungete poi 110 g di cioccolato fuso, non caldo, quindi 140 g di tuorli, pochi per volta, continuando a montare il composto. Montate a parte 140 g di albumi con 50 g di zucchero, fino a ottenere un composto sodo e lucido. Unite ai tuorli 35 g di farina di mandorle, 35 g di farina 00, 2 g di lievito in polvere per dolci, quindi incorporate anche gli albumi montati, pochi per volta. Distribuite l'impasto ottenuto su una placca coperta con carta da forno, allo spessore di 1 cm e infornate a 160 °C per 15 minuti circa. Sfornate e lasciate raffreddare. Ritagliate nella pasta dischi o quadrati e farciteli con il gelato: stracciatella o i nostri crema, limone e zenzero e caffelatte al cardamomo. In alternativa, riempiete delle coppe alternando gelato e biscotto, tagliato nella misura adatta.



È più facile farcire i sandwich di gelato, anche a più strati, con gli stampini a stantuffo di Tescoma. In plastica resistente, sono graduati per calibrare lo spessore degli strati. Da scegliere a forma di cerchio, di cuore e di fiore. tescomaonline.com



Crema, limone e zenzero

Impegno Medio

Tempo 45 minuti
più 30-40 minuti per la mantecatura

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

550 g latte – 160 g zucchero
150 g panna fresca
100 g zenzero candito
15 g miele – 10 g tuorlo
5 g farina di carrube
(facoltativo) – 1 limone

Scaldare la panna con il latte, il miele e la scorza grattugiata del limone.

Montare in una ciotola il tuorlo con lo zucchero e la farina di carrube.

Versare la panna e il latte sul tuorlo montato e mescolate accuratamente.

Portare il composto sul fuoco e scaldare mescolando fino a raggiungere 85 °C. Raffreddate velocemente, versando la crema in un contenitore posto in un bagnomaria freddissimo.

Mescolate nuovamente la crema con un mixer a immersione, quindi versatela nella gelatiera e avviate. Poco prima che il gelato sia mantecato, con la macchina ancora in funzione, aggiungete lo zenzero tagliato in cubetti molto piccoli.

Caffelatte al cardamomo

Impegno Medio

Tempo 50 minuti
più 40 minuti per la mantecatura

Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g latte – 180 g panna fresca
140 g zucchero
80 g caffè espresso
40 g latte condensato
15 g miele – 5 g farina di carrube
(facoltativo)
6 bacche di cardamomo

Mettete le bacche di cardamomo in infusione nel caffè caldo per 30 minuti.

Aggiungete il latte e la panna e scaldate tutto nuovamente.

Aggiungete quindi zucchero, miele, latte condensato e farina di carrube, quindi mescolate bene con una frusta. Continuate a scaldare mescolando fino a raggiungere gli 85 °C.

Filtrate e raffreddate il composto velocemente, versandolo in una



Idea per servire: briciole al rosmarino e meringa

Frullate 50 g di zucchero di canna con 40 g di aghi di rosmarino fino a ottenere una polvere. Setacciatela per rimuovere i pezzi più grossi e intridetela con 100 g di burro. Aggiungete 125 g di farina e formate un impasto. Distribuitelo su una placca coperta con carta da forno disponendolo in piccole briciole. Infornate a 160 °C per 15-20 minuti. Sformatelo e lasciatelo raffreddare, quindi sbriciolatelo nelle coppette sul gelato, ottimo quello all'albicocca, insieme a pezzetti di meringa. In alternativa, mettetelo in forma il gelato in una tortiera, appoggiandolo su un disco di meringa.

MANTECATURE PERFETTE

Per uguagliare la consistenza soffice dei gelati artigianali affidatevi a piccole mantecatrici e alle ciotole refrigeranti da montare sull'impastatrice



Si adatta a tutte le planetarie **Kenwood Chef** la ciotola in Kenlyte (una plastica refrigerante, brevetto del marchio, da porre in freezer per 24 ore prima dell'uso), munita di pale mantecatrici e un coperchio con apertura. kenwoodworld.com

Preparazione del gelato, solo movimento delle pale, solo refrigerazione: queste le funzioni della macchina per il gelato **De'Longhi** con cestello estraibile in acciaio da 1,2 litri. Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie. In dotazione ci sono paletta e ricettario. delonghi.com



Le impastatrici **Smeg** con ciotola in acciaio possono diventare gelatiere con l'aggiunta del contenitore refrigerante (che va messo in freezer 18 ore prima dell'uso). Completo di spatola miscelatrice, coperchio e spatola per gelato. smeg.it



Creme o frutta?

ciotola in un bagnomaria freddissimo.
Frullate bene nuovamente, con il mixer a immersione, quindi versate il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.

Grattachecca di carote e mandorle

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

500 g latte di mandorle non zuccherato
500 g carote pulite
250 g zucchero

Centrifugate le carote o estraetene il succo con un estrattore, altrimenti frullatele finemente. Aggiungete il latte di mandorle, continuando a frullare.
Filtrate il composto e pesatelo: unite acqua fino a raggiungere il peso di 1 kg.
Mescolatevi quindi lo zucchero finché non si sarà completamente sciolto. Versate il composto in una pirofila e mettetela in freezer. Mescolate con una forchetta ogni 40 minuti, finché non si sarà formata la grattachecca.

Banana ice cream al mango

Impegno Facile
Tempo 15 minuti
più 12 ore di raffreddamento
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

200 g polpa di mango maturo
130 g polpa di banana
125 g more
100 g latte - 30 g zucchero

Tagliate il mango e la banana a piccolissimi pezzi e distribuiteli ben distanziati su una placca.
Riponeteli in freezer per 12 ore.
Congelate anche le more, intere.
Frullate mango e banana congelati insieme con il latte e lo zucchero fino a ottenere una crema soda e omogenea, ma ancora congelata.
Servitela subito, completando con le more frullate in crema (eccetto qualcuna per decorare).



GRATTACHECCA
DI CAROTE E MANDORLE

CONSERVAZIONE
Distribuite il vostro gelato in contenitori da 200-300 g, sigillateli eliminando l'aria e poneteli in freezer (attenzione agli odori invadenti: latte e panna li assorbono). Il gelato casalingo tende a ghiacciarsi: dura per 1 settimana, ma già dopo 2-3 giorni comincia a perdere fragranza e sapore. Al momento del consumo, estraete il contenitore e fate ammorbidire il gelato in frigo per 30 minuti. Non ricongelate.



BANANA ICE CREAM
AL MANGO

UN PIACERE NATURALE

Abbiamo scelto dieci botteghe impegnate nella ricerca su materie e lavorazioni per offrire gelati genuini e puliti. Che ora vi consegnano anche a casa

Come si riconosce un vero gelato artigianale?

STAGIONALITÀ

I gelati giusti sono preparati con frutti che maturano in stagione, al massimo della loro qualità e vivezza.

COLORE

Deve essere naturale, sui toni dell'ingrediente che caratterizza il gusto, in genere però sempre più chiaro, come «diluito»; tinte

troppo accese o addirittura shocking rivelano l'uso di coloranti o di basi colorate e non di materie prime fresche.

CONSISTENZA

Quella corretta è morbida e uniforme, liscia, senza cristalli di ghiaccio troppo grossi, indice che il gelato è troppo acquoso e che ha subito sbalzi termici nella conservazione (non è fresco).

AROMA

Non è vero che il gelato non ha profumo. Certo, il freddo lo attenua, ma se gli

ingredienti sono di qualità si deve poterli riconoscere bene. A volte il gelato «vivo» viene addirittura fatto maturare fino a 12 ore tra 2 e 4 °C prima della mantecatura: questo riposo intensifica l'aroma e il colore e migliora la consistenza.

SAPORE

È delicato ma ben distinto, riconducibile agli ingredienti di base. «Sapere di poco» non è un difetto; viceversa, se il gusto è sfacciato, vuol dire che sono stati aggiunti aromi, come nel gelato industriale, che «sa» di tanto.

5 CIACCO LAB PARMA E MILANO
Laboratorio di gelateria legato al territorio emiliano e lombardo con scelta di ingredienti e prodotti bio e locali. Gusti rassicuranti e proposte sperimentali in buon equilibrio. Insieme al gelato si possono ordinare formaggi, caffè e birre di piccoli produttori. ciaccolab.it

6 CARAPINA FIRENZE
Per Simone Bonini, visionario anticipatore del gelato gastronomico (più vicino all'alta ristorazione che alla gelateria), il futuro sarà fuori del negozio. Lui è già pronto con il suo furgoncino vintage per portare il gelato all'aperto e senza costrizioni. Un ritorno alle origini, nel modo di offrirlo e nei sapori (pochissimi ed essenziali). Il consiglio? Latte intero con infusione di menta piperita: candido e balsamico. carapina.it

7 TORCÈ ROMA
Latte e panna ad alta digeribilità e fruttoso nelle proposte di Claudio Torcè che ha cambiato la formula del suo gelato per poterlo offrire a tutti. Tre punti vendita nella capitale con grande assortimento tra gelati e pasticceria ghiacciata. claudiotorce.it

8 DUOMO L'AQUILA
Francesco Dioletta racconta l'Abruzzo nei suoi gelati con ricotta di pecora, zafferano dell'Aquila, liquirizia di Atri, e lo fa con originalità ed equilibrio. Tel. 0862 318737, [@bargelateriaduomo.laquila](https://www.instagram.com/bargelateriaduomo.laquila)

9 CAPPADONIA PALERMO
Dolce, solare Sicilia: al primo posto tra i venti appassionanti gusti di Antonio Cappadonia i sorbetti cremosi al limone verdello bio (spremuta a mano) e al mandarino tardivo di Ciaculli; tra le creme, caffè morettino, con il vero caffè della «cuccumella» napoletana. Tel. 392 575 9351, [@cappadonia.gelati](https://www.instagram.com/cappadonia.gelati)

10 I FENU GELATERIA E PASTICCERIA CAGLIARI
Direttamente a casa il soffio mediterraneo di gelati con miele di cisto, pinoli, elicriso e perfino abbardente, la potente acquavite sarda. Tel. 070 4655045, [@IfenuGelateriaPasticceria](https://www.instagram.com/IfenuGelateriaPasticceria)

Ordinatelo online o al telefono

1 MARA DEI BOSCHI TORINO
Sabato e domenica anche nei comuni intorno a Torino arriva a casa un gelato con meno zucchero e grassi che porta in primo piano gli altri ingredienti: come nel celebre Marotto, crema gianduia con cacao e nocciole senza latte né panna. maradeiboschi.it

2 GELATERIA SOBAN VOGHERA, ALESSANDRIA, TRIESTE
Con un servizio ad ampio raggio, questi maestri del gelato lo portano anche nei paesi intorno alle città. Per l'asporto, ci sarà un servizio elettronico salta-coda. Iniziate da crema e fragola, per gustare l'alta qualità delle materie e della lavorazione. gelateriasoban.com

3 GELATO GIUSTO MILANO
Piccola gelateria, tra le migliori in città. Cura e rigore di lavorazione per sapori puliti e leggeri. Una decina i gusti tra classici e qualche variazione fantasiosa come il fior di basilico. gelatogiusto.it

4 GELATINA GENOVA
Martina Francesconi non si ferma con le consegne e con i messaggi di chi ordina regali per mamme e fidanzate... anche se la sua gelateria-libreria-galleria è aperta con il sorriso di sempre. Qui i gelati si «sentono nel naso», merito degli infusi di aromi mediterranei. Tel. 010 455 1624, [@gelatinagenova](https://www.instagram.com/gelatinagenova)



Il porzionatore a molla in acciaio di **Tescoma** vi servirà per formare palline di precisione.

Se invece preferite «riccioli» morbidi, usate il cucchiaino, come questo di **Brandani**, in acciaio.