

GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE

By fancyfactory.it



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 250 gr di latte intero fresco - 250 gr di acqua - 50 gr di panna fresca - 100 gr di zucchero - 20 gr di miele di acacia - 30 gr di latte scremato in polvere - 100 gr di pasta 100% pistacchio verde di Bronte DOP
 - 1 cucchiaino raso di farina di semi di carrube - 30 gr di pistacchi verdi di Bronte DOP interi
-

1. Per preparare il gelato al pistacchio, iniziamo miscelando in una ciotola i componenti secchi cioè zucchero, latte scremato in polvere e farina di semi di carrube.

2. In un pentolino a fuoco basso misceliamo il latte, l'acqua e la panna. Facciamo riscaldare senza portare a bollore. Il composto dovrà arrivare ad una temperatura di circa 70°C.

3. Togliamo dal fuoco, aggiungiamo la pasta di pistacchio e il miele di acacia e con un frullatore ad immersione emulsioniamo il composto. Versiamo all'interno gli ingredienti secchi miscelati in precedenza e continuiamo ad emulsionare con il frullatore ad immersione per qualche minuto.

4. Lasciamo raffreddare completamente e riponiamo in frigorifero per 3-4 ore.

5. Trascorso il tempo necessario accendiamo la gelatiera. Emulsioniamo nuovamente il composto con un frullatore ad immersione e versiamolo nella gelatiera ben fredda per iniziare la mantecatura.

6. Mantecare per circa 20-25 minuti. Prima della fine del processo aggiungiamo i pistacchi interi.

7. Serviamo immediatamente oppure, se desideriamo una consistenza più solida, riponiamo in un

contenitore in freezer per un paio d'ore.

Consigli del cuoco :

Il gelato al pistacchio, va fatto e mangiato per mantenere intatte le sue caratteristiche! Nel caso in cui dovesse avanzarvi, potete comunque riporlo in un contenitore adatto e riposto in freezer fino a 1-2 mesi. In quest'ultimo caso, tirate fuori il gelato almeno 15-20 minuti prima di consumarlo.

Gelato Expert ■

© Fotografie e Ricetta da fancyfactory.it

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : fancyfactory.it