Gelato allo yogurt con more e frutto della passione

Il **gelato allo yogurt con more e frutto della passione** è semplicissimo da realizzare anche senza gelatiera, potete variare la frutta per variegare il gelato o in sostituzione potete utilizzare della confettura già pronta.

Se vi piacciono i gelati vi propongo anche questi

Gelato al croccante, passito e zenzero https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplicissimo-senza-gelatiera.html

Exotic ice cream https://www.ombelicodivenere.com/2016/07/exotic-ice-cream.html

Gelato yogurt e fragola https://www.ombelicodivenere.com/2015/06/gelatini-yogurt-e-fragola.html

e altri https://www.ombelicodivenere.com/category/dolci/gelati-e-sorbetti

l'ombelico di Venere

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione

- Ingredienti per il gelato
- 300 g di yogurt greco 0%
- 200 g di panna fresca
- 90 g di zucchero
- 30 g di glucosio
- 2 g di farina di semi di carrube
- Ingredienti per la composta di more
- 300 g di more
- 60 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- Ingredienti per la composta di frutto della passione
- 120 g di polpa di frutti della passione maturi (circa 5)
- 20 g di zucchero di canna
- 10 g di glucosio

1. Per il gelato, in un tegamino mettete lo zucchero ed il glucosio con 100 grammi di panna fate scaldare finché lo zucchero sarà sciolto, aggiungete la farina di semi di carrube, mescolate e fate rafreddare. Aggiungete lo yogurt e la panna rimasta montata, mescolate e mettete tutto in un contenitore di alluminio, ponete in freezer e ogni 45 minuti circa mescolate velocemente con una frusta in modo da rompere i cristalli di ghiaccio. Ripetete questa operazione 3/4 volte.

2. Nel frattempo preparate le composte, per entrambe mettete tutti gli ingredienti in un tegamino (due tegamini separati) e cuocete per circa 20 minuti finché la composta si sarà addensata, lasciate raffreddare.
3. Quando il gelato sarà cremoso versatene un cucchiaio sul fondo di ogni stampo da gelato, proseguite con la composta di more, ancora gelato, composta di frutto della passione e terminate con il gelato, se volete ottenere un effetto più variegato ad ogni strato mescolate leggermente con il manico di un cucchiaio.
4. Mettete al centro il bastoncino e riponete in freezer fino al momento di consumarli.

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere

Cornbleu di Venere

Combelico di Venere

Pomkiéo di Venere

GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA GELATIERA

Quando ero piccola mia mamma preparava spesso questo **gelato al croccante**. Trent’anni fa non si variava molto, si facevano sempre gli stessi 4-5 dolci, almeno a casa mia, e questo gelato è uno di quelli che ricordo con maggior piacere, un momento di festa per me. Mi è tornato improvvisamente alla mente e ho chiesto la ricetta a mia mamma. Aimè la ricetta originale prevede l’uso di uova crude compreso anche l’albume montato, un tempo la pastorizzazione delle uova soprattutto casalinga non si sapeva nemmeno cosa fosse, perlomeno nel mio paesino di campagna. Sebbene avessi tanta voglia di riprovare quel sapore “antico” ho dovuto inevitabilmente modificare la ricetta prevedendo la cottura delle uova. Ho quindi cercato di seguire quella ricetta ma non sarà propriamente corretta in termini di proporzioni ma ho deciso di pubblicarlo perché è venuto migliore di molti altri gelati fatti seguendo “le regole”. Cremosissimo, per nulla ghiacciato, dolce in giusto.

GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA

GELATIERA

- Per il gelato
- 350 g di panna fresca
- 200 g di latte intero
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di tuorli
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di passito di Pantelleria*
- 1/2 bacca di vaniglia
- 5 g di maizena
- radice di zenzero fresca*
- Per il croccante
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle con la buccia

1. Per il croccante, mettete lo zucchero in una padella antiaderente senza mai girarlo. Quando inizierà a sciogliersi tenete la fiamma bassa per non bruciarlo, appena sarà tutto sciolto unite le mandorle, mescolate bene e trasferite tutto su un foglio di carta forno, cercate di fare uno strato sottile di caramello altrimenti igrumi di zucchero grossi risulteranno fastidiosi nel gelato.
2. Rompete le uova e mettete i tuorli in una tazza, unite la maizena, lo zucchero ed il glucosio, mescolate bene. Unite il latte caldo, la polpa della bacca di vaniglia e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e mettete sul fornello. Cuocete la crema mescolando continuamente

finché il composto ragiungerà gli 85°C. Se non avete il termometro togliete dal fuoco appena la crema si addensa ed inizia a “tremare” subito prima che inizi a sobbollire. Continuate a mescolare la crema qualche minuto e trasferitela in una ciotola di alluminio possibilmente fredda. Lasciate raffreddare la crema, unite il passito, mescolate e mettetela in frigorifero per 8-10 ore. Montate la panna ben ferma ed unitela alla crema. Mettete il composto in una teglia di alluminio piuttosto grande e ponete in freezer per 45 minuti. Riprendete il gelato e mescolatelo con una frusta in modo energico. Rimettete in freezer e dopo altri 45 minuti ripetete l’operazione. Tritate il croccante ed unitelo al gelato morbido, mescolate bene e ponetelo ora in uno stampo da plum cake. Mettete in freezer fino al momento di servire.

*Il passito e lo zenzero sono mie aggiunte fatte alla ricetta originale. Se non gradite il passito potete sostituirlo con del limoncello, ma se togliete completamente l’alcol probabilmente il gelato sarà più duro in quando l’alcol abbassa il punto di congelamento. Il sapore dell’alcol è comunque appena percettibile.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!

EXOTIC ICE CREAM

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio
58 g sciroppo di glucosio
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi
33 g saccarosio
2 g di farina o gomma di guar
3 g di farina di semi di carrube
35 g latte in polvere
100 g di polpa di mango al netto
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)
50 g di polpa di cocco
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

GELATINI YOGURT E FRAGOLA

Aspettiamo tutto l’anno il momento dell’arrivo delle fragole, e quando arrivano bisogna sfuttare velocemente il momento, si perché purtroppo deperiscono molto in fretta. Quando l’orto della mamma “sforna” più di un chilogrammo di fragole al giorno bisogna inventarsi cosa farne, 3,5 kg sono diventate confettura, altre son servite per farcire una bella torta con la panna, tante nelle macedonie e poi è arrivato il gelato, non un normale gelato ma uno stecco gelato, semplice e velocissimo da preparare.
Con il calduccio che finalmente sembra arrivato un bel gelato non si rifiuta mai.

GELATINI ALLO YOGURT E FRAGOLE

per 8 gelatini piccoli

150 g di fragole
50 g di zucchero
50 g sciroppo di glucosio
150 g di yogurt greco fresco

50 g di panna fresca

Lavate e mondate le fragole, lavatele e pesatene 150 grammi. Frullatele assieme a 25 grammi di zucchero e 20 grammi di glucosio. Lavorate lo zucchero con il restante zucchero e glucosio, unite la panna ed metà della purea di fragole. Iniziate a riempire gli stampi alternando la crema di yogurt e la purea di fragole fino a terminare gli ingredienti. Fate congelare in freezer. Togliete i gelatini dal freezer 10-15 minuti prima di consumarli ma questo dipende dal caldo, se fosse molto caldo in pochi minuti sono pronti per essere mangiati.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere