

Gelato ai fiori d'arancio e pistacchio

Ingrédients

- 400g di latte intero
- 100g di zucchero
- 80g di glucosio in polvere
- 5g di stabilizzante per gelato
- 10g di acqua di fiori d'arancio (da adattare in base a quella che utilizzate)
- 300g di panna liquida intera

Préparation

1. Siamo già ad agosto, era giunto il momento di proporvi una prima ricetta di gelato!
2. Quando vi avevo chiesto quale ricetta desideravate su Instagram qualche settimana fa, il gelato al fiore d'arancio mi era stato richiesto diverse volte, quindi eccolo. Ho aggiunto pistacchi tritati che aggiungono texture oltre al gusto che si sposa così bene con il fiore d'arancio, ma è facoltativo, potete tranquillamente realizzare questo gelato molto semplice.
3. Materiale: Uso la gelatiera Kenwood adattata al mio robot chef titanium.
4. Ingredienti: Ho usato i pistacchi tritati Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato l'acqua di fiori d'arancio Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Riscaldare il latte.
7. Nel frattempo, mescolare lo zucchero, il glucosio e lo stabilizzante.
8. Aggiungeteli al latte caldo e riscaldare lentamente il tutto fino a completa dissoluzione dello zucchero.
9. Aggiungete il fiore d'arancio.
10. Ricoprite il composto a contatto e fatelo raffreddare completamente in frigo.
11. Successivamente, montate la panna liquida a neve e poi aggiungetela delicatamente al composto precedente.
12. Versate il composto nella vostra gelatiera e azionatela finché non ottenete un gelato.
13. Quando il gelato inizia a prendere consistenza, aggiungete i pezzetti di pistacchio poco per volta.
14. Gustatela subito, o conservatela in un contenitore ermetico nel congelatore (in questo caso, tiratela fuori dal congelatore circa 15-20 minuti prima di consumarla) e buon appetito!