

# Gelato stracciatella

## Ingrédients

- 300g di panna liquida intera
- 400g di latte intero
- 100g di zucchero
- 80g di glucosio in polvere
- 100g di cioccolato fondente
- 5g di stabilizzante per gelati

## Préparation

1. Gelato stracciatella...Questo gusto è uno dei più popolari, e per buone ragioni!
2. Un gelato fior di latte, senza uova, a cui ho aggiunto un po' di vaniglia ma non è obbligatorio, arricchito con scaglie di cioccolato croccanti per maggiore golosità.
3. È una ricetta veramente facile, come spesso nelle mie ricette di gelato ho usato glucosio in polvere e stabilizzante, due ingredienti che si trovano facilmente in negozi specializzati o su internet e che permettono di avere un gelato più cremoso e che si conserva più a lungo.
4. Se tuttavia non li avete, potete eliminare il glucosio aumentando la quantità di zucchero e aggiungendo un po' di miele neutro.
5. Materiale: lo uso la gelatiera Kenwood adatta al mio robot chef titanium.
6. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Ho usato la polvere di vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
8. Ingredienti: di panna liquida intera di latte intero di zucchero di glucosio in polvere di cioccolato fondente di stabilizzante per gelati Opzionale: una bacca di vaniglia o un po' di polvere di vaniglia Ricetta: Fate scaldare il latte con la vaniglia.
9. Nel frattempo, mescolate lo zucchero, il glucosio e lo stabilizzante.
10. Aggiungeteli al latte e fate scaldare dolcemente fino a scioglimento dello zucchero.
11. Ricoprite il composto e fatelo raffreddare totalmente in frigorifero.
12. Poi, montate la panna liquida e aggiungetela delicatamente al composto raffreddato.
13. Versate il composto nella gelatiera.
14. Nel frattempo, fate sciogliere il cioccolato dolcemente.
15. Quando il gelato inizia a prendere consistenza, versate il cioccolato a filo al suo interno continuando a far girare la gelatiera.
16. Il cioccolato cristallizzerà a contatto con il gelato formando le famose scaglie di cioccolato caratteristiche del gelato stracciatella.