

Gelado stracciatella

Ingrédients

- 300g de creme de leite fresco
- 400g de leite integral
- 100g de açúcar
- 80g de glicose em pó
- 100g de chocolate amargo
- 5g de estabilizante para gelados

Préparation

1. Gelado stracciatella... Este sabor é um dos mais populares, e por boas razões!
2. Um gelado fior di latte, sem ovos, ao qual adicionei um pouco de baunilha, mas não é obrigatório, enriquecido com raspas de chocolate crocantes para mais sabor.
3. É uma receita realmente fácil, como muitas vezes nas minhas receitas de gelado, usei glicose em pó e estabilizante, dois ingredientes que podem ser encontrados facilmente em lojas especializadas ou na internet e que permitem ter um gelado mais cremoso e que se conserva por mais tempo.
4. Se no entanto não os tiver, pode omitir a glicose aumentando a quantidade de açúcar e adicionando um pouco de mel neutro.
5. Material: Eu uso a sorveteira Kenwood adaptada para o meu robô chefe Titanium.
6. Ingredientes: Eu usei o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
7. Eu usei o pó de baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
8. Ingredientes: de creme de leite fresco de leite integral de açúcar de glicose em pó de chocolate amargo de estabilizante para gelados Opcional: uma vagem de baunilha ou um pouco de pó de baunilha Receita: Aqueça o leite com a baunilha.
9. Em paralelo, misture o açúcar, a glicose e o estabilizante.
10. Adicione-os ao leite e aqueça suavemente até dissolver o açúcar.
11. Cubra a mistura e deixe resfriar completamente no refrigerador.
12. Em seguida, bata o creme de leite até virar chantilly e adicione-o delicadamente à mistura resfriada.
13. Despeje a preparação na sorveteira.
14. Em paralelo, derreta o chocolate suavemente.
15. Quando o gelado começar a ficar firme, despeje o chocolate em fio enquanto continua a bater na sorveteira.
16. O chocolate vai cristalizar ao entrar em contato com o gelado e formar as famosas raspas de chocolate características do gelado stracciatella.