

Il Gelato Fatto in Casa, Cremoso e Stabile

Avete mai pensato di fare il gelato in casa? Sicuramente molti di voi avranno provato almeno una volta a farlo e magari non uscendone pienamente soddisfatti del risultato. Be, anch'io ho provato diverse volte a farlo e spesso era poco cremoso e sapeva di ghiaccio. Difatti una delle difficoltà principali nel fare un buon gelato home-made è impedire la formazione di cristalli di ghiaccio troppo grandi che rendono il gelato "granitoso" o cmq non "legato" abbastanza con il resto degli ingredienti. Le classiche gelatiere che si trovano in commercio, meglio se elettroniche, sono accompagnate da un libretto di istruzioni che ne spiega ingredienti e dosaggi (in rapporto alla sua capienza). Se dovessimo seguire il normale ricettario, dove sono elencati ingredienti "comuni" a tutti e facilmente reperibili, ahimé il risultato non sarà lo stesso di un buon gelato artigianale.

Il gelato di per sé è composto da altri ingredienti idrocolloidi (addensanti, gelificanti, stabilizzanti) che consentono di ottenere un gelato stabile e cremoso, con la minima se non impercettibile presenza di cristalli di ghiaccio. In una versione del tutto casalinga dovremmo adottare delle varianti rispetto agli ingredienti comuni e soprattutto accontentarci di quello che ne può uscire.

Dopo svariati tentativi sono riuscito a trovare la ricetta (home-made) quasi perfetta per la formazione della base "bianca". Sì, perché nel mondo dei gelati esistono principalmente due basi dalle quali si producono tutti gli altri gusti e sono: base BIANCA e base GIALLA. La base bianca è il classico gelato al fiordilatte (si possono realizzare gusti come alla stracciatella, alla nocciola, al pistacchio, al bacio, al puffo, ecc.), mentre la base gialla è data dalla presenza del tuorlo d'uovo (si possono realizzare gusti come alla crema, allo zabaione, ecc.).

La ricetta che sto per proporvi è per 500 gr di gelato al fiordilatte (base bianca). Per la conservazione consiglio l'utilizzo di un contenitore in polistirolo con rivestimento interno come quelli delle gelaterie. Io ne ho conservati alcuni presi proprio in gelateria (pertanto non buttateli!)

Ingredienti:

- 250 ml di panna fresca
- 150 ml di latte intero
- 20 gr di latte in polvere
- 60 gr di fruttosio puro
- 10 gr di destrosio (detto anche zucchero d'uva o glucosio)
- 10 gr di farina di carrube (oppure il mix farina senza glutine che però contiene farina di riso, fecola e farina di carrube)
- 1 piccolo pizzico di sale fino
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere
 - **Provalo così** > scaglie piccole di cioccolato per ottenere il gelato alla stracciatella + lamponi freschi ☐

Procedimento:

Per prima cosa mischiate il fruttosio con il destrosio.

In una ciotola alta versate il latte con la vaniglia ed aggiungeteci la miscela di fruttosio e destrosio. Mescolate fino a sciogliere bene gli zuccheri. Aggiungeteci il pizzico di sale, il latte in polvere e la farina di carrube. Amalgamate bene il tutto utilizzando un frustino in modo tale da eliminare ogni presenza di grumi.

Aggiungete per ultimo la panna. Mescolate con cura.

Azionate la gelatiera e versateci a fontana il composto. Aggiungeteci le scaglie di cioccolato (quantità a piacere) e fate lavorare il gelato per almeno 20-25 minuti o cmq fino a

quando non si sarà formato. Appena notate che si è formato lasciatelo lavorare per altri 10-15 minuti il che lo renderà più cremoso. In linea di massima ci vorranno all'incirca 30-40 minuti, ma ovviamente la tempistica può variare in funzione alla macchina per il gelato in possesso. Vedete voi quando è il momento di spegnere la macchina e trasferire il gelato così ottenuto all'interno del contenitore per gelati.

Ed ecco il vostro gelato pronto per essere gustato o conservato per le prossime occasioni.

...

P.s: mmmh voglia di gelato all'amarena? Vi basta aggiungere le amarene scioppate!

Charles