

.....

GELATO ALLA VANIGLIA



PER 1/2 L DI GELATO

GELATO ALLA VANIGLIA

Latte	500 g
Panna UHT 30%	50 g
Tuorli	4
Zucchero	125 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	15 g

In un pentolino, **mescolare** il latte, la panna e l'estratto di vaniglia. **Portare a ebollizione** quindi togliere dal fuoco e **mettere in infusione** per 10 minuti, coperto. Nel frattempo, **sbattere** i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto dal colore chiaro.

Versare a poco a poco il composto di latte sui tuorli, **mescolando** bene con una frusta.

Rimetterlo nel pentolino e cuocere a fuoco basso, mescolando continuamente, fino ad ottenere la consistenza della crema inglese. La preparazione deve restare sul dorso di un cucchiaino.

Fermare la cottura e lasciar **crystallizzare** un'ora circa in frigorifero.

Una volta che la preparazione è fredda, **mettere** in gelatiera e **mantecare** fino ad ottenere la consistenza desiderata.

CORNETTI PERSONALIZZATI

Cornetti	6
Cioccolato al latte Jivara 40% VALRHONA	50 g
Sesamo caramellato SOSA	50 g

Per **personalizzare** i cornetti e renderli più golosi, è possibile sciogliere il **cioccolato** a bagnomaria, **immergervi** la parte superiore del cornetto e **cospargerla** con del sesamo caramellato **SOSA**.

OPZIONE: CORNETTI ALLA VANIGLIA FATTI IN CASA

Uovo	1
Burro	60 g
Zucchero	125 g
Acqua calda	115 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	15 g
Farina	125 g

Portare a ebollizione l'acqua.

In un pentolino, far **fondere** il burro a fuoco basso.

Aggiungere lo zucchero e **mescolare** fino ad ottenere un composto dal colore chiaro.

Aggiungere l'uovo e l'acqua calda, quindi **mescolare**.

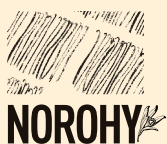
Versare la farina e **sbattere** il preparato per ottenere un composto sufficientemente denso, come un impasto per waffle.

Aggiungere l'estratto di vaniglia.

Lasciar riposare in frigo per 30 minuti, prima di **cuocere** le cialde e **realizzare** i cornetti.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad esclusivo uso privato.