

GELATO BISCOTTO ALLA BANANA E ARACHIDI

Un genovese torna a casa dopo aver comprato un costosissima bottiglia di vino rosso, mentre sale per le scale inciampa e cade svenuto, si risveglia in una pozza rossa ed esclama "belin.. speriamo che sia sangue"

avete presente il famoso gelato con le barzellette... io lo adoro e non posso far a meno di leggerle.. questa barzelletta mi è piaciuta e per questo è una delle poche che ricordo e coincidenza le nostre amate ragazze dell'MTC sono proprio genovesi.. ovviamente la cosa è ironica e questi sono luoghi comuni come altri che fanno ridere e finita lì...

Al contrario di molte di voi, che come ho letto in giro si sono "spaventate" per il tema dell'MTC del mese leggendo il dettagliatissimo post di Mapi, io subito ho pensato "va beh.. basta seguire la sua ricetta ed è fatta" poi mi son trovata a voler cambiare i gusti e a pensare se dover riequilibrare il tutto... e ho compreso lo spavento di qualcuno...

Comunque blocchetto di fogli alla mano ho iniziato ad annotarmi dati, tabelle, percentuali... roba che a un certo punto non capivo più niente, forse io sono troppo contorta e ho iniziato a ricalcolarmi tutti gli ingredienti delle tre ricette postate per vedere se fossero equilibrati e per confermare se avessi capito il meccanismo... ho pure chiesto delucidazioni alla gentilissima Mapi che mi ha chiarito un po di cosette!!! Alla fine mi son fatta il mio schemino, ho dosato zuccheri, grassi poi ho calcolato l' SCNG per verificare che la percentuale di acqua fosse idonea... che caos!!!

Ho eseguito tutto come al solito mescolando vigorosamente il gelato per 3 volte dopo i riposi in freezer ma mi è sembrato

troppo ghiacciato quindi ho fatto questa riflessione "è vero che ho messo gli arachidi frullati e ne ho calcolato i grassi ma in realtà non era pasta di arachidi, anche perchè non son diventati nè una polvere nè tantomeno una poltiglia, ma son rimasti dei piccolissimi gherigli" quindi secondo me non hanno inciso al 100% sulla percentuale di grassi presenti per questo ho frullato il gelato ormai congelato e ho aggiunto una piccola quantità di panna, a mio parere la consistenza è decisamente migliorata.

Se non ho fatto male i conti, dovrei aver ottenuto un gelato con un 10.6% di grassi e un 17.6% di zuccheri.

La ricetta dei biscotti è di Montersino!!!



ombelicodivenere.blogspot.it



GELATO BISCOTTO ALLA BANANA E ARACHIDI

per 9 gelati 10×7 cm

300 ml di latte fresco intero

75 ml di panna fresca

60 gr di tuorli

60 gr di arachidi

70 gr di zucchero +1 cucchiaino

300 gr di banana

2 cucchiaini di succo di limone

per i biscotti

250 gr di farina per crostate

125 gr di burro

100 gr di zucchero a velo

65 gr di uova intere

12 gr di tuorlo

4 gr di lievito per dolci

15 gr di cacao amaro

Per il gelato, montate i tuorli con lo zucchero, nel frattempo fate scaldare il latte, rovesciatelo sul composto montato, mescolate bene e rimettete sul fuoco. Sempre mescolando cuocete la crema fino a 85° o fin quando il cucchiaino immergendolo ne uscirà velato, l'importante è non portare mai a bollore!!

Trasferite la crema in una ciotola e immergetela in un contenitore con del ghiaccio, continuate a mescolare finchè sarà freddo, riponete in frigo almeno un paio d'ore.

Frullate la banana con il succo di limone e 1 cucchiaino di zucchero, frullate le arachidi e unite tutto alla crema assieme alla panna.

Riponete in freezer per un'ora circa poi mescolate con una frusta finchè i cristalli di ghiaccio si saranno rotti e il composto sarà omogeneo. Rimettete in frigo e ripetete l'operazione altre 2 volte. Alla fine mettete il gelato in un contenitore dove rimanga di un'altezza di un centimetro abbondante.

Per il biscotto montate il burro con lo zucchero finchè il composto sarà omogeneo unite uova e tuorlo, quando sarà ben assorbito unite la farina, il cacao e il lievito. Formate una palla avvolgetela nella pellicola e mettetela a riposare in frigo qualche ora, riprendete la pasta e stendetela sottile pochi millimetri. Tagliate i biscotti della misura che desiderate e cuoceteli a 200° per 5 minuti.

Sembreranno crudi e subito sono molto morbidi ma vanno bene così, raffreddandosi si rassodano anche se rimangono comunque un po' delicati. Non toglieteli dalla teglia appena sfornati perchè rischiate di romperli. Fateli completamente raffreddare.

Tagliate il gelato in rettangoli della stessa misura del biscotto e posizionatelo sul rovescio di uno di questi, chiudete con un secondo biscotto avvolgete con della pellicola e riponete in freezer.



con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio