

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione

Il gelato allo yogurt con more e frutto della passione è semplicissimo da realizzare anche senza gelatiera, potete variare la frutta per variegare il gelato o in sostituzione potete utilizzare della confettura già pronta.

Se vi piacciono i gelati vi propongo anche questi

Gelato al croccante, passito e zenzero

<https://www.ombelicodivenere.com/2016/08/gelato-al-croccante-passito-zenzero-semplificissimo-senza-gelatiera.html>

Exotic ice cream

<https://www.ombelicodivenere.com/2016/07/exotic-ice-cream.html>

Gelato yogurt e fragola

<https://www.ombelicodivenere.com/2015/06/gelatini-yogurt-e-fragola.html>

e **altri**

<https://www.ombelicodivenere.com/category/dolci/gelati-e-sorbetti>



Lombardo di Venere

Gelato allo yogurt con more e frutto della passione



- **Ingredienti per il gelato**

- 300 g di yogurt greco 0%
- 200 g di panna fresca
- 90 g di zucchero
- 30 g di glucosio
- 2 g di farina di semi di carrube
- **Ingredienti per la composta di more**

- 300 g di more
- 60 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- **Ingredienti per la composta di frutto della passione**
- 120 g di polpa di frutti della passione maturi (circa 5)
- 20 g di zucchero di canna
- 10 g di glucosio

1. Per il gelato, in un tegamino mettete lo zucchero ed il glucosio con 100 grammi di panna fate scaldare finché lo zucchero sarà sciolto, aggiungete la farina di semi di carrube, mescolate e fate raffreddare. Aggiungete lo yogurt e la panna rimasta montata, mescolate e mettete tutto in un contenitore di alluminio, ponete in freezer e ogni 45 minuti circa mescolate velocemente con una frusta in modo da rompere i cristalli di ghiaccio. Ripetete questa operazione 3/4 volte.

2. Nel frattempo preparate le composte, per entrambe mettete tutti gli ingredienti in un tegamino (due tegamini separati) e cuocete per circa 20 minuti finché la composta si sarà addensata, lasciate raffreddare.
3. Quando il gelato sarà cremoso versatene un cucchiaino sul fondo di ogni stampo da gelato, proseguite con la composta di more, ancora gelato, composta di frutto della passione e terminate con il gelato, se volete ottenere un effetto più variegato ad ogni strato mescolate leggermente con il manico di un cucchiaino.
4. Mettete al centro il bastoncino e riponete in freezer fino al momento di consumarli.







Cantale di Venere




Candies di Venere




Confezioni di Venere



SORBETTO ALLE MORE E ZENZERO

Il sorbetto è uno di quei dolci che non avevo mai provato a preparare, ne sono rimasta piacevolmente stupita, è semplice e veloce da realizzare ed il risultato è stato ottimo. Come ogni anno i nostri rovi producono tantissime more e quest'anno ho deciso di utilizzarne una parte in modo differente dalle solite seppur buonissime confetture. E' nato quindi il sorbetto alle more e zenzero.




Confezioni di Venere

SORBETTO ALLE MORE E ZENZERO



- 700 g di polpa di more filtrata*
- 230 g di zucchero semolato
- 160 g di acqua
- 40 g di sciroppo di glucosio
- 40 g di grappa allo zenzero
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 2 g di farina di semi di carrube
- *circa 1kg scarso di frutti

1. In un pentolino mettete lo zucchero, il glucosio, l'acqua e lo zenzero, ponete sul fornello e lasciate sobbollire qualche minuto finché lo zucchero non sarà completamente sciolto. Lasciate completamente raffreddare e togliete lo zenzero. Lavate accuratamente le more, frullatele e passatele attraverso un colino per ottenere la polpa ed eliminare i semi, questo passaggio è un pochino lungo perché dovrete aiutarvi con il dorso di un cucchiaio in modo da ottenere più polpa possibile e ridurre quindi lo scarto. Pesate la polpa ottenuta, nel mio caso 700 grammi. Unite lo sciroppo con la purea di more, aggiungete la grappa e la farina di semi di carrube, mescolate bene e versate il tutto in un contenitore di alluminio. Mettete in freezer e ogni 45

minuti mescolate bene in modo da rompere il ghiaccio e rendere il sorbetto cremoso, ripetete questo procedimento per 3-4 volte, trasferite il sorbetto in uno stampo da plumcake o in una vaschetta per gelato e conservate in freezer fino al momento di servirlo.

2. Non è necessario togliere dal freezer prima il sorbetto perché risulta particolarmente cremoso e non ghiacciato grazie alla presenza della grappa, del glucosio e dei semi di carrube.
3. L'alcol abbassa il punto di congelamento per questo se non volete mettere la grappa allo zenzero potete utilizzarne una ai frutti di bosco oppure del limoncello.
4. In sostituzione del glucosio utilizzate del miele di acacia.
5. La farina di semi di carrube ha la sua funzione ma se non l'avete può essere omessa ed il risultato sarà comunque ottimo.




Cantale di Venere




L'ambrosia di Venere




Confeiteria de Venere






Campilio di Venere

PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO

Volevo fare queste **pesche al forno** già l'estate scorsa dopo averle mangiate da una mia cara amica ma il tempo è stato tiranno e le pesche aimè sono finite. Quest'estate però non me le son lasciate sfuggire ed ecco qui la mia versione. A casa mia c'è chi non apprezza gli amaretti così ho dovuto cercare una variante che devo dire si è rivelata molto valida. Ho preparato uno streusel alla mandorla e cotto le pesche nel passito invece che nel vino rosso.

Le pesche al forno vanno servite tiepide e possibilmente assieme ad una pallina di gelato, ed è anche per questo motivo che è nato il mio gelato al croccante passito e zenzero perfetto come abbinamento.



PESCHE AL FORNO AL PASSITO E ZENZERO



- 500 g di pesche nettarine
- 120 g di passito di Pantelleria
- 20 g di zucchero
- 10 g di burro
- radice di zenzero fresco
- mandorle con la buccia q.b.
- 1/2 cucchiaino di maizena
- Per lo streusel
- 40 g di burro
- 40 g di farina
- 40 g di mandorle con la buccia
- 30 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

1. Per prima cosa preparate lo streusel, mettete in un mixer tutti gli ingredienti e azionatelo finché avrete ottenuto un composto omogeneo. Mettete la pasta in uno schiaccia patate e distribuitelo su una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 180°C per 12-13 minuti o finché sarà dorato. Lavate le pesche e tagliatele a metà, girate le due metà in senso opposto tra loro in modo che si separino, eliminate i noccioli. Scavate un po' le pesche e tritate la polpa prelevata, mettetela in una ciotola ed unite 70 grammi di streusel ed un cucchiaino di passito, mescolate e riempite le pesche. Nella cocotte le creuset mettete il passito, lo zucchero, lo zenzero a pezzetti ed il burro. Disponete le pesche all'interno con il ripieno rivolto verso l'alto, poggiate una mandorla su ogni mezza pesca e

chiudete con il coperchio. Cuocete a 170°C per 35 minuti circa. Lasciate intiepidire le pesche all'interno del liquido. In una ciotola mettete la maizena ed unite un cucchiaio di sugo di cottura, mescolate bene ed unite tutto il sugo, mettete in un pentolino e mescolando continuamente fate addensare. Servite le pesche tiepide con il gelato al croccante, lo streusel rimasto e la salsa preparata con il fondo di cottura.

servite le PESCHE AL FORNO con una pallina di GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO, streusel rimasto e la salsa



cocotte LE

CREUSET











GELATO AL CROCCANTE PASSITO E ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA GELATIERA

Quando ero piccola mia mamma preparava spesso questo **gelato al croccante**. Trent'anni fa non si variava molto, si facevano sempre gli stessi 4-5 dolci, almeno a casa mia, e questo gelato è uno di quelli che ricordo con maggior piacere, un momento di festa per me. Mi è tornato improvvisamente alla mente e ho chiesto la ricetta a mia mamma. Aimè la ricetta originale prevede l'uso di uova crude compreso anche l'albume montato, un tempo la pastorizzazione delle uova soprattutto casalinga non si sapeva nemmeno cosa fosse, perlomeno nel mio paesino di campagna. Sebbene avessi tanta voglia di riprovare quel sapore "antico" ho dovuto inevitabilmente modificare la ricetta prevedendo la cottura delle uova. Ho quindi cercato di seguire quella ricetta ma non sarà propriamente corretta in termini di proporzioni ma ho deciso di pubblicarlo perché è venuto migliore di molti altri gelati fatti seguendo "le regole". Cremosissimo, per nulla ghiacciato, dolce in giusto.



**GELATO AL CROCCANTE PASSITO E
ZENZERO SEMPLICISSIMO SENZA**

GELATIERA



- Per il gelato
- 350 g di panna fresca
- 200 g di latte intero
- 150 g di zucchero semolato
- 100 g di tuorli
- 20 g di sciroppo di glucosio
- 20 g di passito di Pantelleria*
- 1/2 bacca di vaniglia
- 5 g di maizena
- radice di zenzero fresca*
- Per il croccante
- 70 g di zucchero semolato
- 50 g di mandorle con la buccia

1. Per il croccante, mettete lo zucchero in una padella antiaderente senza mai girarlo. Quando inizierà a sciogliersi tenete la fiamma bassa per non bruciarlo, appena sarà tutto sciolto unite le mandorle, mescolate bene e trasferite tutto su un foglio di carta forno, cercate di fare uno strato sottile di caramello altrimenti i grumi di zucchero grossi risulteranno fastidiosi nel gelato.
2. Rompete le uova e mettete i tuorli in una tazza, unite la maizena, lo zucchero ed il glucosio, mescolate bene. Unite il latte caldo, la polpa della bacca di vaniglia e lo zenzero grattugiato, mescolate bene e mettete sul fornello. Cuocete la crema mescolando continuamente

finché il composto raggiungerà gli 85°C. Se non avete il termometro togliete dal fuoco appena la crema si addensa ed inizia a “tremare” subito prima che inizi a sobbollire. Continuate a mescolare la crema qualche minuto e trasferitela in una ciotola di alluminio possibilmente fredda. Lasciate raffreddare la crema, unite il passito, mescolate e mettetela in frigorifero per 8-10 ore. Montate la panna ben ferma ed unitela alla crema. Mettete il composto in una teglia di alluminio piuttosto grande e ponete in freezer per 45 minuti. Riprendete il gelato e mescolatelo con una frusta in modo energico. Rimettete in freezer e dopo altri 45 minuti ripetete l’operazione. Tritate il croccante ed unitelo al gelato morbido, mescolate bene e ponetelo ora in uno stampo da plum cake. Mettete in freezer fino al momento di servire.

*Il passito e lo zenzero sono mie aggiunte fatte alla ricetta originale. Se non gradite il passito potete sostituirlo con del limoncello, ma se togliete completamente l’alcol probabilmente il gelato sarà più duro in quando l’alcol abbassa il punto di congelamento. Il sapore dell’alcol è comunque appena percettibile.





EXOTIC ICE CREAM

Estate strana questa, arrivata tardi e ancora io non la sento, troppa stanchezza sulle spalle e nella mente e io attendo ansiosa le ferie di agosto!!!! Ma quando si parla di Taste&More si parla per forza di estate, di freschezza, di leggerezza e di tanto gusto!

Correte a sfogliare il nuovo numero cliccando sulla copertina in fondo al post! Troverete una fantastica sezione dedicata ai gelati, questa è la mia proposta, un gelato dal sapore esotico!!



EXOTIC ICE CREAM

Ingredienti per 1 kg di gelato

108 g saccarosio
58 g sciroppo di glucosio
420 g latte fresco intero

196 g Panna Fresca da montare al 35% grassi
33 g saccarosio
2 g di farina o gomma di guar
3 g di farina di semi di carrube
35 g latte in polvere
100 g di polpa di mango al netto
70 g di succo di frutto della passione (circa 7 frutti)
50 g di polpa di cocco
scorza di 1 lime

per la ricetta clicca sulla foto sotto







GELATINI YOGURT E FRAGOLA

Aspettiamo tutto l'anno il momento dell'arrivo delle fragole, e quando arrivano bisogna sfruttare velocemente il momento, si perché purtroppo deperiscono molto in fretta. Quando l'orto della mamma "sforna" più di un chilogrammo di fragole al giorno bisogna inventarsi cosa farne, 3,5 kg sono diventate confettura, altre son servite per farcire una bella torta con la panna, tante nelle macedonie e poi è arrivato il gelato, non un normale gelato ma uno stecco gelato, semplice e velocissimo da preparare.

Con il calduccio che finalmente sembra arrivato un bel gelato non si rifiuta mai.



GELATINI ALLO YOGURT E FRAGOLE
per 8 gelatini piccoli

150 g di fragole
50 g di zucchero
50 g sciroppo di glucosio
150 g di yogurt greco fresco

50 g di panna fresca

Lavate e mondate le fragole, lavatele e pesatene 150 grammi. Frullatele assieme a 25 grammi di zucchero e 20 grammi di glucosio. Lavorate lo zucchero con il restante zucchero e glucosio, unite la panna ed metà della purea di fragole. Iniziate a riempire gli stampi alternando la crema di yogurt e la purea di fragole fino a terminare gli ingredienti. Fate congelare in freezer. Togliete i gelatini dal freezer 10-15 minuti prima di consumarli ma questo dipende dal caldo, se fosse molto caldo in pochi minuti sono pronti per essere mangiati.









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

GELATO AL BISCOTTO

Dopo aver pubblicato il mio primo gelato, Alessandra mi ha lasciato un commento, a parte farmi immensamente piacere, lei ha scritto come battuta, forse, che a Genova fanno il gelato al canestrello.. oddio.. avevo appena finito di gustarmi questo meraviglioso cono di gelato al biscotto, vuoi mai che l'MTC oltre a creare dipendenza "possiede" anche una titolare preveggenete.. così Ale mi fai paura.. dimmi un pò.. come sarà il mio prossimo gelato???

Ho voluto preparare anche i coni ma io non ho la piastra apposita così li ho fatti cuocere in una padella antiaderente e anche se si rischia di bruciarli devo dire che son veramente buoni.

A parte tutto questo gusto l'ho adorato per la sua bontà, ho diminuito le dosi di zucchero perchè ho messo i biscotti e la salsa mou. Come base comunque mi sono attenuta alla ricetta di Mapy ma ora ho in mente altre cose e forse mi metterò a studiare le sue tabelle, vediamo cosa salta fuori!!!!

La ricetta per i coni l'ho presa da qui



GELATO AL BISCOTTO CON SALSA MOU ALLE NOCI

gelato al biscotto

300 gr di latte intero

170 gr di zucchero

3 tuorli

250 gr di panna

6 biscotti digestive

per il mou

200 gr di zucchero

100 ml di panna

8 noci

per circa 10 coni

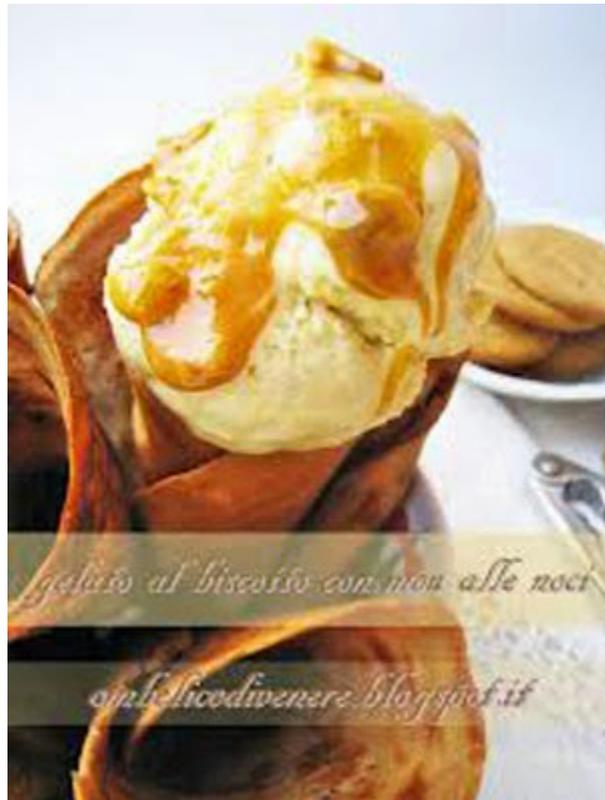
40 gr di burro
100 gr di zucchero
1 uovo
125 gr di farina
1 cucchiaino di cacao
125 ml di acqua
1 pizzico di sale

Per i coni, con una frusta lavorate a crema il burro e lo zucchero poi unite l'uovo e il sale, quando sarà amalgamato aggiungete metà farina e il cacao, unite metà dell'acqua e mescolate fino a raggiungere un composto omogeneo, ora unite l'altra metà della farina, mescolate poi con la restante acqua.

Scaldate una padella antiaderente da 20 cm di diametro, passate uno scottex unto con poco burro sul fondo e versate un cucchiaio abbondante di composto, stendetelo bene per tutta la padella e fate cuocere circa 2 minuti, girate con una larga paletta e terminate la cottura, ogni volta passate lo scottex sul fondo della padella. Immediatamente arrotolate le cialde dando la forma del cono, solidificano in pochissimo tempo.

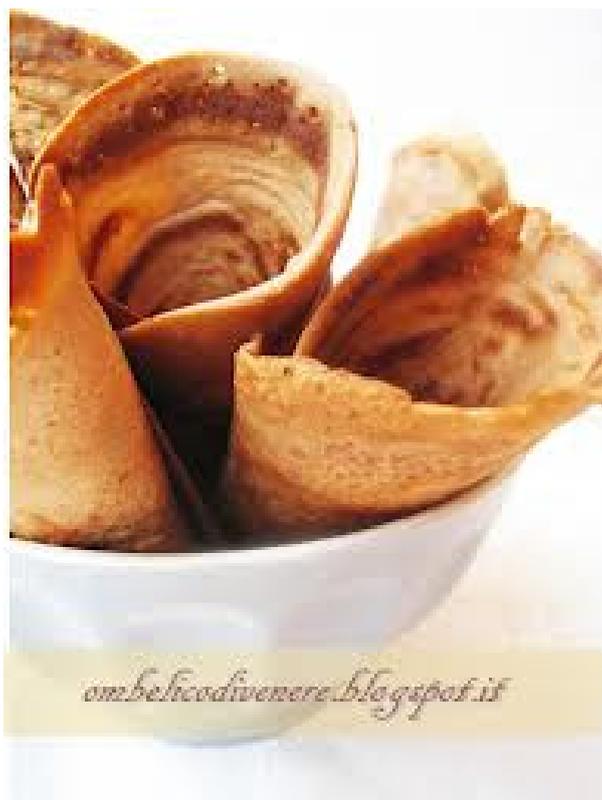
La cosa fondamentale è la giusta temperatura della padella, troppo calda vi brucia la cialda troppo bassa non la cuoce bene e rimane morbida, inoltre ogni 2-3 coni togliete qualche secondo la padella dal fuoco, mentre arrotolate i coni, in modo da non far bruciare il fondo.

Non cuoceteli per meno tempo altrimenti non diventano croccanti, comunque il primo sarà di prova!!



gelato al biscotto con nou alle noci

on.belicodivivere.blogspot.it



on.belicodivivere.blogspot.it



Per il gelato, in una ciotola montate i tuorli con metà dello zucchero, in un pentolino fate scaldare il latte con il restante zucchero, poi versatelo sui tuorli, mescolate bene e rimettete sul fuoco, mescolate continuamente fino a raggiungere la temperatura di 85°, se non avete il termometro provate a immergere un cucchiaino, se ne uscirà velato la crema è pronta e comunque non deve mai bollire. Togliete la crema dal fuoco e trasferitela in una ciotola che a sua volta metterete dentro una boule piena di ghiaccio, continuate a mescolare ogni tanto per far raffreddare la crema. Quando sarà completamente fredda trasferitela in frigo da 3 ore a tutta la notte, riprendetela e aggiungete la panna e amalgamate bene. Sbriciolate a farina i biscotti ma lasciando alcuni pezzetti più grandi, almeno a me piace sentire dei pezzetti, mescolate e trasferite tutto in una larga teglia di alluminio che metterete poi in freezer, ogni ora circa per 3 volte* riprendete il gelato e mescolate bene finché non diventerà una crema dalla consistenza omogenea. Lasciate poi rassodare sempre in freezer per almeno 5-6 ore.

Per la salsa mou, in una padellina mettete lo zucchero e fate

caramellare, appena sciolto toglietelo dal fuoco e aggiungete la panna che avrete fatto scaldare, attenzione che farà molta schiuma, continuare a mescolare energicamente per amalgamare il composto, trasferite in una ciotola e lasciate raffreddare. Schiacciate le noci e tritatele grossolanamente, unitele alla salsa.

*Quando mescolate per l'ultima volta il gelato, prima di rimetterlo in freezer, potete cospargere con della salsa mou in modo casuale e mescolare poco, in questo modo otterrete un effetto variegato.

Prendete i coni riempiteli col gelato e colate un cucchiaino di salsa mou.

PS. anche se si sente bene il gusto, la prossima volta proverò comunque a mettere più biscotto.

con questa ricetta partecipo all'MTC di luglio