

Diy ice cream

gelatiera | ice cream maker



knIndustrie

Gelato crema e vaniglia

per 4 persone

Ingredienti:

Latte 30 cl.
Zucchero 75 gr.
Latte in polvere 5 gr.
Tuorlo 1
Stecca vaniglia 1/4
Panna fresca liquida 40 gr.
Fragole 15 gr.
Sale fino 70 gr.
Ghiaccio tritato 80 gr.

Procedimento:

Montare il tuorlo con lo zucchero.
Scaldare il latte con la stecca di vaniglia, aggiunge il tuorlo e cuocere fino ad arrivare a 80°, quindi raffreddare in acqua e ghiaccio e unire la panna.

Mettere 80 gr. di ghiaccio e 70 gr. di sale nella gelatiera fai da te, coprire con la ciotola d'acciaio e versarvi all'interno il composto del gelato.

Mescolare fino a quando il composto non raggiungerà le densità desiderata.

Servire a piacimento con frutti rossi o fragole.

Custard and vanilla ice cream

for 4 people

Ingredients:

Milk 30 cl.
Sugar 75 g.
Milk powder 5 g.
Egg yolk 1
Vanilla bean 1/4
Fresh liquid cream 40 g.
Strawberry 15 g.
Table salt 70 g.
Crushed ice 80 g.

Method:

Beat the egg yolk with sugar.
Heat the milk with the vanilla stick, add the egg yolk and cook until reaching 80 degrees, then cool it in water and ice and add the cream.

Put 80 g. of ice and 70 g. of salt in the ice-cream maker, cover it with the steel bowl and pour the ice-cream mixture inside. Stir until the mixture reaches the desired density.

Serve at will with red fruits or strawberries.

