

FRAGOLE E PEPE

Il pizzico di pepe nero nel ghiacciolo alla frutta è un'idea interessante, ma ricoprirne la punta con il cioccolato bianco è veramente un tocco di classe. Ben fatto Cesar! Ed è anche bello da vedere!



- 50 g di zucchero semolato
- 3 cucchiaini d'acqua
- 450 g di fragole, sciacquate, senza picciolo e tagliate a metà
- qualche goccia di succo di limone
- 30 grani di pepe nero, macinati finemente o pestati

Versate l'acqua e lo zucchero in una casseruola piccola a fuoco medio e portate a leggera ebollizione finché lo zucchero si sarà sciolto completamente.

Mettete le fragole nella ciotola di un robot da cucina e riducete il tutto a purè. Aggiungete lo sciroppo di zucchero, il succo di limone e il pepe, e frullate ancora.

Versate il composto negli stampi dei ghiaccioli, lasciando 5 mm in alto per permettere che si espanda mentre congela. Inserite i bastoncini e congelate (vedere a pag. 22 per la procedura completa).

Questo ghiacciolo è squisito così com'è, ma se volete ricoprire la punta di cioccolato bianco, seguite le istruzioni a pag. 20.



CASSATA

Siamo riusciti a mettere un po' di Italia su un bastoncino trasformando il tradizionale dolce siciliano in un ghiacciolo. La ricotta cremosa è mescolata con frutta secca tritata, come mandorle e pistacchi, scorze candite e schegge di cioccolato.

8-10



- 450 g di ricotta
- 400 ml di panna densa
- 140 g di zucchero extrafine
- 2 cucchiaini e ½ di estratto di vaniglia
- 4-6 cucchiai di latte, secondo la densità della ricotta
- 30 g di scorza d'arancia candita
- 30 g di scorza di limone candita
- 30 g di pistacchi sgusciati
- 30 g di mandorle scottate
- 45 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone o di arancia (facoltativa)



Mettete la ricotta, la panna, lo zucchero e la vaniglia nella ciotola di un robot da cucina e frullate brevemente finché il composto diventa soffice (si addenserà). Versate il tutto in una ciotola e aggiungete il latte per diluire un po' il composto, ma non troppo, perché gli ingredienti in pezzi devono galleggiare all'interno. Spezzettate le scorze candite, la frutta secca e il cioccolato e aggiungeteli al composto di ricotta. Se le usate, aggiungete le scorze grattugiate.

Riempite gli stampi per i ghiaccioli e sbatteteli sul piano di lavoro per eliminare le bolle d'aria. Lasciate 5 mm in alto per permettere che il composto si espanda mentre congela. Inserite i bastoncini e congelate (vedere a pag. 22 per la procedura completa). Se volete, servite a parte scaglie di cioccolato o scorze candite per ricoprire i ghiaccioli.



CARAMELLO E CIOCCOLATO

Una deliziosa ricetta di Cesar per un ghiacciolo al caramello ottimo così com'è, ma ancora più buono se ricoperto di cioccolato alle mandorle.

8-10



- 175 g di zucchero semolato
- 500 ml di latte intero
- 250 ml di panna densa
- 3 tuorli d'uovo
- ¼ cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di sale

Scaldare una pentola dal fondo spesso; quando è calda, versateci lo zucchero e scuotete la pentola, mescolando con un cucchiaino di legno finché lo zucchero si sarà sciolto. Colorandosi, lo zucchero si caramellerà e la temperatura aumenterà velocemente, fate attenzione! Non lasciate che bruci, altrimenti diventa amaro. Quando raggiunge un colore ambrato, togliete la pentola dal fuoco, aggiungete il latte e la panna subito dopo, ma siate molto cauti perché potrebbe schizzare. Rimettete sul fuoco e portate a ebollizione, mescolando per sciogliere il caramello indurito.

In una ciotola grande, sbattete brevemente i tuorli d'uovo con la vaniglia e il sale. Togliete la pentola dal fuoco e versate il caramello sulle uova un po' alla volta, poi rimettete il composto sul fuoco. Scaldate ancora a fuoco medio, mescolando continuamente finché il composto si addensa a sufficienza da aderire al dorso di un cucchiaino di legno. Non lasciate che bolla! Filtrate il composto in una ciotola pulita e appoggiatela sui cubetti di ghiaccio perché si raffreddi velocemente. Mettete in frigorifero.

Versate il composto negli stampi dei ghiaccioli, lasciando 5 mm in alto per permettere che si espanda mentre congela. Inserite i bastoncini e congelate (vedere a pag. 22 per la procedura completa). Per ricoprire i ghiaccioli con il cioccolato, vedere p. 20, aggiungendo le mandorle tritate al cioccolato sciolto.



VORTICE DI CIOCCOLATO E VANIGLIA



La maizena si usa anche per addensare il gelato: permette agli aromi di sprigionarsi e regala consistenza. Qui l'abbiamo usata per dare una nota elastica al ghiacciolo. Se preferite un sapore di cioccolato più intenso, usate il cacao in polvere oltre al cioccolato fondente.



- 500 ml di latte intero
- 20 g di maizena
- 250 ml di panna liquida
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 6 cucchiari di zucchero semolato
- 100 g di cioccolato fondente, tritato finemente
- 4 cucchiaini di polvere di cacao amaro mescolato con 3 cucchiari di acqua bollente (facoltativo)

Versate 3 cucchiari di latte in una ciotolina e mescolateli con la maizena per ottenere una pasta soffice. Versate il latte rimasto e la panna in una casseruola e portate a ebollizione, poi aggiungete la pasta di maizena. Mescolate continuamente finché il composto inizia ad addensarsi e a formare le bolle. Lasciate che si addensi per altri 2 minuti.

Passate il composto in un colino a maglia fine e dividetelo in due ciotole. Aggiungete metà della vaniglia e 4 cucchiari di zucchero in una ciotola e la vaniglia e lo zucchero rimasti nella seconda ciotola, insieme al cioccolato, mescolando finché saranno ben amalgamati. Se usate il cacao in polvere, aggiungetelo nella ciotola del cioccolato. Lasciate raffreddare entrambi i composti a temperatura ambiente.

Alternare negli stampi il composto alla vaniglia e quello al cioccolato, lasciando 5 mm in alto per permettere che si espandano mentre congelano. Inserite i bastoncini e congelate (vedere a pag. 22 per la procedura completa).



CETRIOLO E LIME

Questo ghiacciolo intenso e rinfrescante è perfetto per una pausa in una giornata afosa o in una serata estiva all'aperto.

La buccia del cetriolo contiene tutte le sostanze nutritive e assicura al ghiacciolo il colore verde giada, quindi non toglietela!

8-10

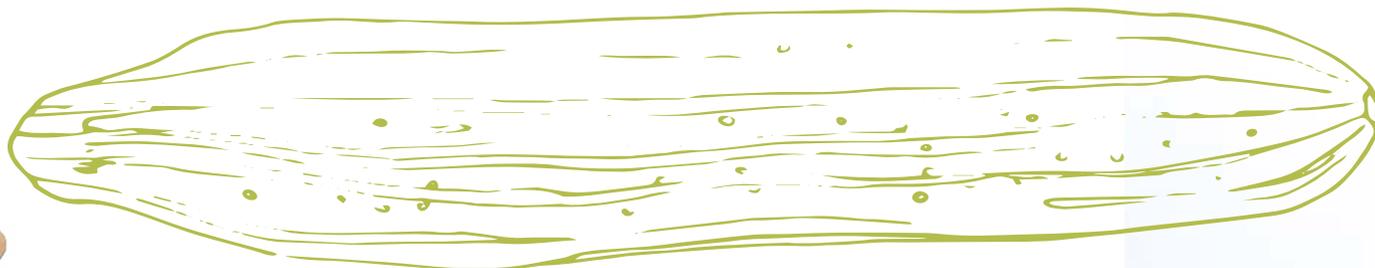


- 1 cetriolo grande, lavato
- 250 ml d'acqua
- 85 ml di succo di lime spremuto al momento (circa 2-3 lime)
- 100 g di zucchero semolato

Lasciate la buccia del cetriolo. Eliminate le estremità e tagliatelo a fette spesse. Mettete il cetriolo e l'acqua nella ciotola di un robot da cucina e frullate per ottenere un purè.

Filtrate il purè di cetriolo in un colino a maglia fine e aggiungete il succo di lime e lo zucchero, mescolando finché quest'ultimo si sarà sciolto completamente.

Versate il composto negli stampi dei ghiaccioli, lasciando 5 mm in alto per permettere che si espanda mentre congela. Inserite i bastoncini e congelate (vedere a pag. 22 per la procedura completa).



BARBABIETOLA E PANNA ACIDA



Preparatevi a tingervi le labbra di rosso vivo dopo aver gustato questo ghiacciolo! Ispirato alla tradizione russa, è in realtà molto salutare. Il succo di barbabietola confezionato è molto comodo, ma potete prepararlo voi stessi. In questo caso, lasciate la buccia delle barbabietole quando le passate nella centrifuga perché contiene la maggior parte delle sostanze nutrienti.



- 500 ml di succo di barbabietola fresco
- 2 cucchiaini di succo di limone spremuto al momento
- 2 cucchiaini di zucchero extrafine
- 250 ml di panna acida

Mescolate il succo di barbabietola e quello di limone con lo zucchero, finché quest'ultimo si sarà sciolto completamente. Aggiungete la panna acida e amalgamate bene.

Versate il composto negli stampi dei ghiaccioli, lasciando 5 mm in alto per permettere che si espanda mentre congela. Inserite i bastoncini e congelate (vedere a pag. 22 per la procedura completa).

