

Gelato di marshmallow firmato The Icecreamists

Un gelato pneumatico che diventerà grandi e piccini, secondo la ricetta della boutique del gelato The Icecreamists di Londra.

Ingredienti:

- 250 ml di latte intero
- 125 ml di panna
- 2 tuorli
- 90 gr di zucchero semolato
- 100 gr di marshmallow
- qualche piccolo marshmallow per la decorazione



Preparazione:

Mettere il latte e la panna in una pentola e scaldarli a fiamma bassa mescolando occasionalmente finché non rilasciano vapore. Intanto, sbattere i tuorli finché non si amalgamano. Aggiungere lo zucchero e frustare finché non si avrà una mistura più chiara e morbida. Gradualmente e lentamente, versare il latte caldo nella crema, mescolando continuamente. Mettere la crema nella pentola e riportarla su fuoco basso, mescolando frequentemente finché la crema non vela il cucchiaio. Non far bollire. Mescolare i marshmallow nella crema calda finché non si sciolgono. Lasciare a riposare per 30 minuti mescolando occasionalmente finché non arriva a temperatura ambiente. Una volta che la mistura si è raffreddata, lasciarla nel frigorifero per almeno 6 ore. Mantecare in gelatiera secondo le istruzioni della macchina o procedere a mano come descritto nelle 10 regole per fare un gelato perfetto. Alla fine del processo mettere la mistura nel freezer per almeno 2 ore. Decorare ogni porzione con dei piccoli marshmallow e servire con una cialda o Il Biscotto Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.cakemania.it>