



Il Gelataio *Ricettario*



Better Everyday

Grazie per averci scelto

Godetevi tutto il piacere del buon gelato fatto in casa

Come le gelatiere professionali, "Il Gelataio" dispone di un sistema di refrigerazione con compressore; in questo modo il gelato è preparato alla temperatura ideale, mantenuta costante per l'intero ciclo di lavorazione.

Questa guida vi offre ricette per gelati e sorbetti, da quelli classici e alla frutta, alle creazioni speciali ed i sorbetti.

Scegliete gli ingredienti freschi che preferite, metteteli nella gelatiera ed al semplice tocco di un tasto preparerete gelati deliziosi.

Per maggiori informazioni e per inviarci le vostre ricette preferite, consultate il sito:

www.gelataio.delonghi.com.



Consigli per una corretta preparazione

- Le dosi consigliate per gli ingredienti delle ricette sono calcolate sulla base del cestello con capacità di 1,2 litri. Se si possiede un altro modello de Il Gelataio con una diversa capacità del cestello, sarà sufficiente ridurre o aumentare le dosi proporzionalmente alla diversa capacità del cestello stesso.
- Le preparazioni previste per essere riscaldate vanno versate nel cestello de Il Gelataio solo quando si sono completamente raffreddate.
- La dose dei diversi ingredienti può essere aumentata o diminuita a seconda dei gusti personali, senza che venga pregiudicato il risultato finale. Volendo rendere più dolce il composto quando si trova già in fase di lavorazione, non è consigliabile aggiungere altro zucchero nel cestello, in quanto non si scioglierebbe. Si potrà invece fare sciogliere a fiamma debole lo zucchero con pochissima acqua e versare poi questo sciroppo completamente raffreddato nel cestello.
- La frutta indicata fra gli ingredienti si intende sempre lavata ed asciugata prima dell'uso; inoltre, anche se non indicato, si intende anche privata di buccia, piccioli, noccioli, semi, torsoli, ecc.
- La panna, se presente negli ingredienti, può essere sostituita in parte o totalmente con pari quantità di latte, secondo i gusti personali.
- Chi desidera ottenere quantità ridotte di gelato, potrà frazionare o dimezzare i dosaggi indicati. In tale caso il tempo di preparazione risulterà diminuito.
- In caso di utilizzo di uova crude occorre accertarsi della loro freschezza rompendo ciascun uovo in una ciotola a parte prima di unirlo agli altri ingredienti controllando che: non abbia odore sgradevole, l'albume non sia acquoso ma compatto ed aderente al tuorlo, il tuorlo sia gonfio e tondeggiante.
- Per rendere ancora più veloce la preparazione si possono versare gli ingredienti direttamente nel cestello già raffreddato.
- La presenza di alcool in alcune delle preparazioni proposte può richiedere 10 – 15 minuti in più di preparazione.
- I sorbetti tendono a sciogliersi rapidamente. Conviene estrarli dal cestello solo al momento di consumarli.





Gelato alla frutta

Gelato al melone

Ingredienti

- 200 g di polpa di melone
- 160 g di zucchero
- 100 ml di latte
- 180 ml di panna
- 1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Frullate il melone con lo zucchero e il cucchiaino di succo di limone, poi diluite con il latte e la panna. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla banana

Ingredienti

- 200 g di polpa di banane
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 150 g di zucchero
- 150 ml di panna
- 100 ml di latte
- 1/2 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Frullate la polpa di banane con metà dello zucchero e il succo di limone, poi aggiungete al frullato la panna, il latte, la vanillina e lo zucchero restante. Miscelate con cura e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla pesca

Ingredienti

- 300 g di pesche sciroppate o fresche
- 130 g di zucchero
- 70 ml di latte
- 120 ml di panna
- 1/2 limone
- 1 pizzico di vanillina

Preparazione:

Frullate le pesche con lo zucchero, poi incorporate il frullato alla panna, aggiungete anche il latte, la scorza grattugiata del limone e la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni. Se utilizzate pesche fresche, ricordate di bagnare la polpa con alcuni cucchiaini di succo di limone per evitare che annerisca.

Gelato alla fragola

Ingredienti

- 230 g di fragole già mondare
- 130 ml di latte
- 140 ml di panna
- 120 g di zucchero
- 1 pizzico di vanillina

Preparazione:

Frullate le fragole con la metà dello zucchero, poi incorporate il latte, la panna e lo zucchero restante. Mescolate bene per far sciogliere lo zucchero, quindi aromatizzate con la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al limone

Ingredienti

- 120 g di succo di limone
- 2 limoni (buccia grattugiata)
- 100 g di acqua
- 200 g di zucchero
- 100 ml di latte
- 100 ml di panna

Preparazione:

In una ciotola mescolate insieme l'acqua, lo zucchero, il succo di limone filtrato e la buccia grattugiata fino a scioglimento dello zucchero. Unite poi la panna, il latte e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alle noci

Ingredienti

- 120 g di noci (o nocciole)
- 130 g di zucchero
- 250 ml di panna
- 100 ml di latte

Preparazione:

Tritate molto finemente le noci con 50 g di zucchero. Incorporate alla panna lo zucchero restante, il latte e il trito di noci (conservatene a parte 2 cucchiaini), poi versate nel cestello de Il Gelataio. Mentre il gelato è in lavorazione, ponete sul fuoco una padella con le noci rimaste e tostatele per alcuni minuti. Allontanate dal calore e lasciate raffreddare. Dopo 20 minuti di lavorazione in gelatiera aggiungete le noci tostate. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato ai frutti di bosco

Ingredienti

- 230 g di frutti di bosco freschi o surgelati
- 150 g di zucchero
- 170 ml di panna
- 80 ml di latte

Preparazione:

Frullate i frutti di bosco con 70 g di zucchero, poi passate al setaccio la purea ottenuta. A parte miscelate insieme lo zucchero restante con il latte e la panna. Completate con il frullato e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al pistacchio

Ingredienti

- 80 g di pistacchi sgusciati
- 140 g di zucchero
- 200 ml di panna
- 160 ml di latte
- 1 pizzico di vanillina

Preparazione:

Buttate i pistacchi in acqua bollente, poi scolateli e spellateli. Poneteli nel frullatore con 30 g di zucchero e macinateli finemente. Mescolate insieme lo zucchero restante con il latte, la vanillina e la panna, unite i pistacchi e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato al cocco

Ingredienti

- 250 ml di latte
- 240 ml di panna
- 130 g di zucchero
- 60 g di farina di cocco
- 1 cucchiaino di vanillina (o una bustina)

Preparazione:

In una casseruola portate a bollore il latte con il cocco e lo zucchero. Allontanate dal calore e lasciate in infusione per 30 minuti, poi filtrate. Al latte incorporate la panna e la vanillina e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 35 minuti ca., per 6-8 porzioni.



Gelato classico

Gelato alla crema

Ingredienti

- 200 ml di latte
- 150 ml di panna
- 150 g di zucchero
- 100 g di tuorli
- 1 bustina di vanillina

Preparazione:

In una ciotola miscelate il latte con la panna e 50 g di zucchero. A parte montate i tuorli con lo zucchero restante, poi incorporate, sempre mescolando, il composto di latte e la vanillina. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in ca. 30 minuti, per 6-8 porzioni.

Gelato fior di latte

Ingredienti

- 370 ml di latte
- 170 ml di panna
- 140 g di zucchero
- 1 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Miscelate bene il latte, la panna e lo zucchero. Aromatizzate con la vanillina e versate il composto nel cestello de Il Gelataio. In 30 minuti otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato al cioccolato

Ingredienti

- 300 g di latte
- 100 g di panna
- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di zucchero

Preparazione:

In una casseruola scaldate la panna, allontanate dal calore e unite il cioccolato tritato e lo zucchero mescolando bene per far sciogliere il tutto, poi lasciate raffreddare. Aggiungete il latte freddo e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla stracciatella

Ingredienti

- 240 ml di panna
- 180 ml di latte
- 125 g di zucchero
- 80 g di cioccolato fondente
- 1/2 cucchiaino di vanillina

Preparazione:

Miscelate insieme il latte, la panna, lo zucchero e la vanillina. Versate tutto nel cestello de Il Gelataio. Dopo 30 minuti ca. il gelato sarà pronto, quindi aggiungete il cioccolato tritato. Lasciate rimescolare ancora per un paio di minuti. Otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato al caffè

Ingredienti

- 250 ml di latte
- 150 ml di panna
- 5 g di caffè liofilizzato
- 130 g di zucchero
- 50 g di tuorli.

Preparazione:

Sciogliete il caffè nel latte freddo mescolando bene. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una massa gonfia e sostenuta, poi, senza smettere di mescolare, versate a filo il latte e caffè e la panna. Versate la crema nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato allo yogurt

Ingredienti

- 260 ml di yogurt bianco
- 200 ml di panna
- 140 g di zucchero

Preparazione:

Miscelate insieme la panna con lo zucchero e lo yogurt. Versate nel cestello de Il Gelataio. In 30 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni. Volendo arricchire il gelato con la frutta (fragole, mirtilli, lamponi, kiwi, ecc.) dovrete lavare e dividere la frutta a pezzetti e condirla con zucchero e succo di limone. Mescolate e lasciate riposare al fresco per circa un'ora. Quando il gelato sarà pronto, travasatelo in una ciotola, unite la frutta ben sgocciolata e mescolate. Ponete il gelato nelle coppette irrorandolo con un cucchiaino dello sciroppo che la frutta avrà lasciato.

Gelato alla menta

Ingredienti

- 230 ml di latte
- 180 ml di panna
- 90 g di zucchero
- 150 g di sciroppo di menta

Preparazione:

In una ciotola miscelate lo zucchero al latte e alla panna. Aggiungete lo sciroppo di menta e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla liquirizia

Ingredienti

- 300 ml di panna
- 200 ml di latte
- 120 g di zucchero
- 1 g di liquirizia pestato.

Preparazione:

Portate a bollore il latte con lo zucchero e la liquirizia. Allontanate dal calore e mescolate per far sciogliere bene tutto. Ponete in frigorifero e lasciate raffreddare il latte. Quando sarà freddo, incorporate la panna fredda e versate tutto nel cestello de Il Gelataio. In 30 minuti ca. otterrete gelato per 6-8 porzioni.

Gelato Malaga

Ingredienti

- 150 ml di panna
- 200 ml di latte
- 120 g di zucchero
- 20 g di uvetta
- 30 ml di rum
- 40 g di tuorli

Preparazione:

Lavate l'uvetta e ponetela a macerare nel rum. In una ciotola montate a spuma i tuorli con lo zucchero, e, senza smettere di mescolare, versate a filo il latte e la panna freddi. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca., solo allora versate nella gelatiera l'uvetta e il rum di macerazione, continuando la lavorazione del gelato ancora per pochi minuti. Otterrete gelato per 6-8 porzioni.



Sorbetto alla mela verde

Ingredienti

- 230 g di polpa di mela verde
- 6 cucchiaini di succo di limone
- 300 ml di acqua
- 80 g di zucchero

Preparazione:

Frullate la polpa di mela con lo zucchero il succo di limone e la metà dell'acqua. Aggiungete poi l'acqua restante e versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto all'ananas

Ingredienti

- 250 g di polpa di ananas
- 90 g di zucchero
- 5 cucchiaini di succo di limone
- 260 ml di acqua

Preparazione:

Frullate l'ananas a cubetti con lo zucchero, il succo di limone e la metà dell'acqua. Completate poi con l'acqua rimasta e versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto al prosecco

Ingredienti

- 400 ml di spumante secco
- 100 ml di acqua
- 100 g di zucchero
- 1 albume

Preparazione:

Miscelate insieme lo spumante con 60 g di zucchero e l'acqua. A parte montate a neve ferma l'albume con lo zucchero restante. Unite i due composti e versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto alla pesca

Ingredienti

- 250 g di pesche sciroppate
- 4 cucchiaini di succo di limone
- 300 ml di acqua
- 120 g di zucchero

Preparazione:

Frullate le pesche con il succo di limone. A parte sciogliete lo zucchero nell'acqua, poi unite i due composti e versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto alla fragola

Ingredienti

- 180 g di fragole
- 120 g di zucchero
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 280 ml di acqua

Preparazione:

Mondate e lavate accuratamente le fragole, poi frullatele con lo zucchero e il succo di limone. Aggiungete l'acqua e versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto al limone

Ingredienti

- 170 g di zucchero
- 250 ml di acqua
- 120 ml di succo di limone filtrato
- 30 g di albumi
- 60 ml di liquore limoncello

Preparazione:

All'acqua miscelate il succo di limone e 150 g di zucchero. A parte montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero restante, quando la neve sarà soda versatela e incorporatela allo sciroppo di acqua e limone mescolando con delicatezza. Aromatizzate con il liquore. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto al pompelmo rosa

Ingredienti

- 150 ml di acqua
- 150 g di zucchero
- 200 ml di succo di pompelmo rosa filtrato
- 5 cucchiaini di succo di limone
- 100 ml di vino bianco secco

Preparazione:

Miscelate insieme lo zucchero con l'acqua, poi aggiungete il succo di pompelmo, di limone e il vino. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 25 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto al kiwi

Ingredienti

- 200 g di kiwi già sbucciati
- 120 g di zucchero
- 150 ml di acqua
- 160 ml di spumante
- 2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione:

Frullate la polpa dei frutti e passatela al setaccio. Aggiungete lo zucchero, lo spumante, l'acqua e il succo di limone. Versate il composto nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 20 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Sorbetto alle more

Ingredienti

- 150 g di more
- 150 g di zucchero
- 200 ml di acqua
- 50 ml di vodka
- 30 g di albumi
- 1/2 limone

Preparazione:

Frullate le more e passate la purea al setaccio, aggiungete poi la scorzetta del limone grattugiata, lo zucchero, il liquore e l'acqua fredda. In una ciotola, a parte, montate gli albumi a neve con un cucchiaino di zucchero semolato. Incorporate la neve al frullato di more. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il sorbetto sarà pronto in 20 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.



Gelato ace

Ingredienti

- 400 ml di succo ACE
- 100 g di zucchero
- 100 ml di panna

Preparazione:

Mescolate lo zucchero al succo di frutta, poi aggiungete la panna e versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 25 minuti ca., per 6-8 porzioni.

Gelato al caffè e noci

Ingredienti

- 230 ml di latte
- 170 ml di panna
- 130 g di zucchero
- 3 g di caffè solubile
- 60 g di tuorli
- 70 g di noci tritate

Preparazione:

Scaldare 6 cucchiaini di latte e preparare il caffè, poi aggiungete metà dello zucchero, mescolate e diluite con la panna e il latte restante freddi. A parte montate a spuma i tuorli con lo zucchero restante, poi incorporate a filo il cappuccino. Completate con le noci prima di versare nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla crema d'arancia e mandorle

Ingredienti

- 160 ml di succo d'arancia
- 120 ml di acqua
- 150 g di zucchero
- 1 uovo
- 100 ml di panna
- 30 g di mandorle tritate
- 15 ml di Cointreau o altro liquore all'arancia
- 1 cucchiaino di aroma arancia

Preparazione:

Miscelate insieme il succo d'arancia con l'acqua e 100 g di zucchero. A parte, in una ciotola montate a spuma l'uovo con lo zucchero restante, incorporate a filo il succo, la panna e l'aroma e versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 25 minuti di lavorazione, completate con il liquore all'arancia e le mandorle. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al cioccolato bianco e zenzero candito

Ingredienti

- 200 g di cioccolato bianco
- 200 ml di latte
- 160 ml di panna
- 40 g di zenzero candito tritato

Preparazione:

In una casseruola sciogliete a bagnomaria la panna con il cioccolato tritato. Allontanate dal calore ed aggiungete lo zenzero tritato molto finemente e il latte, poi lasciate raffreddare completamente e prima di versare nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al cioccolato ed uvetta

Ingredienti

- 130 ml di latte
- 160 ml di panna
- 160 g di cioccolato fondente
- 120 g di zucchero
- 20 g di uvetta
- 20 ml di rum

Preparazione:

Ammollate l'uvetta nel liquore per un paio d'ore. In una casseruola scaldate la panna, allontanate dal calore e unite il cioccolato tritato e lo zucchero mescolando bene per far sciogliere il tutto, poi lasciate raffreddare. Aggiungete il latte freddo e versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 25 minuti di lavorazione, unite al gelato l'uvetta e il rum. Il gelato sarà pronto in 35 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla mela e cannella

Ingredienti

- 200 g di polpa di mela
- 20 g di pinoli tostatati e tritati finemente
- 130 g di zucchero
- 140 ml di latte
- 100 ml di panna
- 1 puntina di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di vanillina (o una bustina)
- 1/2 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Portate a bollire la metà del latte con lo zucchero e la cannella, poi lasciate raffreddare. Frullate la polpa di mela con il succo di limone e la vanillina, poi unite al frullato tutto il latte e la panna fredda. Versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 20 minuti di lavorazione completate con i pinoli. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato alla macedonia

Ingredienti

- 300 g di frutta mista frullata (fresca o sciroppata, come pesche, albicocche, banane, fragole ecc.)
- 150 g di zucchero
- 150 ml di panna
- 1/2 limone, succo e buccia grattugiata

Preparazione:

In una casseruola sciogliete a bagnomaria la panna con il cioccolato tritato. Allontanate dal calore ed aggiungete lo zenzero tritato molto finemente e il latte, poi lasciate raffreddare completamente e prima di versare nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 40 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato tropical

Ingredienti

- 300 g di frullato ai frutti tropicali (mango, papaia, ananas)
- 120 g di zucchero
- 50 ml di latte
- 130 ml di panna
- 70 g di polpa di frutti a pezzetti
- 2 cucchiaini di succo di limone

Preparazione:

Incorporate il succo di limone al frullato, poi aggiungete lo zucchero e mescolate per farlo sciogliere. Unite il latte, la panna e versate nel cestello de Il Gelataio. Dopo 25 minuti di lavorazione del gelato aggiungete anche la frutta a pezzi. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca. e ne otterrete per 6-8 porzioni.

Gelato al tè verde

Ingredienti

- 5 bustine di tè verde
- 80 ml di acqua
- 250 ml di panna
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 120 ml di latte
- 100 g di zucchero

Preparazione:

Portate a bollire l'acqua e ponete in infusione le bustine di tè verde per 3 minuti, poi eliminatele. Dolcificate con 50 g di zucchero il succo di limone e lasciate raffreddare. In una ciotola, a parte, sbattete a spuma l'uovo con lo zucchero restante, poi aggiungete il latte, la panna e il tè freddo. Versate nel cestello de Il Gelataio. Il gelato sarà pronto in 30 minuti ca., per 6-8 porzioni.



www.gelataio.delonghi.com



De'Longhi Appliances s.r.l.
Via L. Seitz, 47 - 31100 Treviso - Italy
Tel. 0422 4131 - Fax 0422 413647