

Gelato alla senape

ricetta del maestro
Giuseppe Zerbato

INGREDIENTI

562 g latte fresco intero
240 g panna m.g. 35%
70 g saccarosio
70 g destrosio
3 g carruba
53 g senape
2 g sale

PROCEDIMENTO

Versa in una caraffa capiente 562 g di latte fresco intero e 240 g di panna al 35%.

In una ciotola a parte, unisci 70 g di zucchero a velo, 70 g di destrosio, 3 g di farina di semi di carruba e 2 g di sale.

Mescola bene con un cucchiaino per disperdere uniformemente le polveri.

Immergi un mixer a immersione nella caraffa con i liquidi, avvialo e aggiungi gradualmente le polveri, continuando a mixare fino a ottenere una miscela liscia e priva di grumi.

Trasferisci il composto in una pentola e porta la miscela a 85°C, mescolando delicatamente. Una volta raggiunta la temperatura, raffredda rapidamente in frigorifero.

Quando la miscela è completamente fredda, incorpora 53 g di senape e frulla nuovamente con il mixer a immersione fino a ottenere un'emulsione omogenea.

Lascia riposare la miscela in frigorifero per almeno 12 ore.

Manteca il composto in gelatiera fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Trasferisci il gelato in barattoli adatti alla conservazione.



ABBINAMENTI DEL MAESTRO

BASE

- **Crostino tostato con filo d'olio evo: base neutra, versatile.**
- **Mini bignè salati: base neutra, versatile.**
- **Cialda croccante al parmigiano: (si cuoce in padella o forno, a casa è facilissima).**
- **Crostino di polenta grigliata: tagliata a dischetti**

Contrasto e piccantezza dolce:

- **Pomodoro confit o pomodoro secco morbido**
- **Cipolla rossa caramellata o in agrodolce**
- **Mostarda di frutta: dolce-piccante che richiama la senape**

Note dolci/fruttate:

- **Confettura di pere e zenzero**
- **Composta di albicocca con goccia di aceto balsamico**

Elementi salati e proteici:

- **Crudo dolce tipo San Daniele**
- **Bresaola a rosellina**

Aromi freschi ed erbe:

- **Timo limonato o origano fresco**
- **Foglia di prezzemolo riccio o menta per contrasto visivo**

Extra per struttura e cremosità:

- **Caprino fresco**
- **Formaggio erborinato leggero a scaglette**

