



GELATO AL MASCARPONE, MUSCOVADO E FICHI



[MuSCOVaDO](#)

Questa ricetta è stata ideata da:

[Antonio Mezzalira](#)

Ingredienti

Per il gelato

545 g Latte fresco
200 g Mascarpone
25 g Latte in polvere
30 g Miele
30 g Zucchero Vagliato Medio
70 g Destrosio
160 g Sciroppo di glucosio
35 g Base crema

Per la salsa al Muscovado e fichi secchi

400 g Zucchero Muscovado
200 g Acqua
15 g Succo di limone
50 g Fichi secchi

Procedimento

Portate a 85°C tutti gli ingredienti dopo averli frullati. Quando la miscela è pastorizzata, raffreddatela fino a +4°C e lasciatela riposare 12 ore alla stessa temperatura.

1. Per il gelato

Inserite poi la miscela nel mantecatore. Quando il mantecatore avvisa che il gelato è pronto, estraetelo ed abbattetelo per 5 minuti, mettetelo poi in esposizione variegandolo con la salsa al Muscovado e fichi secchi.

2. Per la salsa al Muscovado e fichi secchi

Utilizzando una piastra ad induzione, portate alla temperatura di 150°C lo zucchero Muscovado e l'acqua, aggiungendo poi con molta cura il succo di limone.

Dopo 10 minuti di riposo, inserite mescolando molto bene, i fichi cubettati. Attendete che la salsa si raffreddi prima di utilizzarla come variegatura.