

Gelato alla crema

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti:

600 g	Latte
400 g	Panna fresca
160/200 g	Tuorli (circa 8/10)
240 g	Zucchero
1 bacca	Vaniglia
1 limone	Scorza grattugiata di limone

Procedimento



1. In una casseruola, fate scaldare il latte con la panna, l'interno della bacca di vaniglia e la scorza grattugiata del limone.



2. Nel frattempo, usate una frusta per montare i tuorli d'uovo con lo zucchero.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Quando il latte arriva ad ebollizione, versare il composto di tuorli nel latte e portate il tutto ad una temperatura di 85°C circa.



4. A questo punto, filtrate con un colino e lasciate raffreddare dalle 12 alle 24 ore al fine di permettere alla miscela di maturare, prima di ghiacciare nella sorbettiera per circa 30 minuti (a seconda del tipo di sorbettiera usata).

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED