Gelato alle mandorle con pere e streusel al cioccolato

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	40 Min.
Tempo di riposo	10 Ore
Tempo di cottura	33 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Gelato alle mandorle

75 g di mandorle, spellate, intere

300 ml di latte

300 ml di panna intera

6 tuorli d'uovo

120 g di zucchero

1 CM di acqua di rose

Lasciare le mandorle in ammollo in acqua per tutta la notte e scolarle e macinarle finemente. Mescolarle bene con il resto degli ingredienti e versare il composto in un sacchetto. Confezionare sottovuoto a livello 1.

Pere

4 pere

100 ml di succo di pera o di mela

2 CM di acquavite di pere Williams

1 limone, succo

½ stecca di vaniglia, polpa

2 CM di zucchero

Sbucciare le pere, tagliarle a metà e privarle del torsolo. Per il decotto portare brevemente a ebollizione il resto degli ingredienti, lasciar raffreddare e versare in un sacchetto insieme alle pere tagliate a metà. Confezionare sottovuoto a livello 1.

Collocare i due sacchetti (pere e gelato) nel contenitore di cottura forato e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 84 °C per 25 Min.

Preparare

Estrarre il sacchetto dall'apparecchio. Agitare bene il sacchetto con il composto per il gelato e lasciarlo raffreddare. Versare il composto per il gelato in una ciotola e riporla in congelatore. Mescolare di tanto in tanto, fino a quando il composto non risulterà compatto.

Streusel al cioccolato

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda

50 g di mandorle, spellate, macinate

50 g di cioccolato bianco

2 CM di zucchero

1 CM di farina bianca

1 albume, sbattuto

Grattugiare il cioccolato e montare l'albume. Mescolare con gli altri ingredienti e sbriciolare il composto sulla teglia rivestita con carta da forno. Inserire nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 180 °C per 8 Min.

Guarnire le pere con il gelato alle mandorle e lo streusel al cioccolato.

Consigli

Per il gelato alle mandorle si può utilizzare il latte di mandorla in sostituzione delle mandorle macinate e del latte.

Il gelato alle mandorle può essere preparato anche con una gelatiera.

Accessori

Contenitore di cottura forato

Teglia

Sacchetto per sottovuoto

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019