



Gelato al gianduja - altra versione - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

gelato al gianduja - altra versione

Per la crema gianduja:

100 gr cioccolato fondente al 50%  
100 gr cioccolato al latte  
200 gr zucchero a velo  
200 gr nocciole tostate  
20 gr burro

Procedimento:

mettere le nocciole con lo zucchero a velo , nel mixer, per diversi minuti.  
sciogliere il cioccolato con 20 gr.di burro  
versare il cioccolato sciolto nel mixer e riavviare.  
frullare ad alta velocità per diversi minuti, finchè la crema è diventata lucida e fluida.

(da il mondo di luvì)

Ero partita con l'idea di copiare il gelato di rossy ( che farò comunque molto presto) ma mi ha trattenuto un po l'uso delle uova...che a me sembra strano nel gelato.  
avevo copiato tempo fa, la ricetta di questa crema e non mi è parso vero di testarla finalmente!

Per il gelato:

230 gr. crema gianduja  
250 gr.zucchero  
neutro  
1 litro di latte  
il tutto ben amalgamato e freddo

mettere nella gelatiera ed avviare.

devo dire che è veramente molto buono, e devo pure confessare che il cioccolato avrebbe dovuto essere tutto fondente  
ma ho letto anche in altri siti, che alcuni fanno 1 etto latte 1 etto fondente

qui la sequenza per la crema:



eCucinando.it

eCucinando.it



eCucinando.it

eCucinando.it



qui il gelato:



[Vai alla discussione sul forum](#)