

Gelato al latte crudo di capra

con crema di coriandolo e crumble di avena
Rechberg1837



pacojet

Ingredienti

Gelato al latte crudo di capra

500 g di latte crudo di capra
50 g di zucchero
50 g di glucosio
0,5 g di sale

Scaglie di pelle di latte crudo di capra

100 g di latte crudo di capra

Crema al coriandolo

200 g di crema di formaggio doppio
100 g di burro al coriandolo

Burro al coriandolo

150 g di burro
25 g di coriandolo

Preparazione

- (1) Portare a ebollizione metà del latte crudo di capra e sciogliervi lo zucchero, il glucosio e il sale. Aggiungere il resto del latte, mescolare accuratamente e raffreddare per 24 ore. Mescolare e versare in un bicchiere da pacossare®.
- (2) Chiudere con il coperchio, etichettare e congelare a -20 °C per almeno 24 ore.
- (3) Se necessario, pacossare® con una pressione normale.

- (1) Scaldare il latte di capra crudo in una padella e versarlo in una pirofila.
- (2) Cuocere in forno a convezione a 160 °C con estrazione completa dell'umidità per circa 30 minuti.
- (3) Staccare la pelle del latte caramellato e lasciare asciugare per una notte.

- (1) Versare la crema di formaggio (a livello di doppia panna) e il burro di coriandolo in un bicchiere da pacossare® e lavorarli due volte con sovrappressione utilizzando il coltello Coupe Set.
- (2) Quindi conservare in frigorifero per 12 ore.

- (1) Tritare finemente il coriandolo e sciogliere il burro in una padella.
- (2) Aggiungere il coriandolo al burro fuso e riscaldare a 80°C per 15 minuti, mescolando continuamente. Lasciare raffreddare leggermente il burro e versarlo in un bicchiere da pacossare®.
- (3) Lavorare 2 volte con il coltello Coupe Set e filtrare il burro attraverso un setaccio.
- (4) Raffreddare in una ciotola con ghiaccio e conservare in frigorifero per tutta la notte.

Olio al coriandolo

50 g di olio di colza, spremuto a caldo
10 g di coriandolo

- (1) Tritare finemente il coriandolo e mescolarlo con l'olio di colza in una padella.
- (2) Riscaldare a 80 °C per 15 minuti mescolando continuamente, lasciare raffreddare leggermente e versare in un bicchiere da pacossare®.
- (3) Lavorare 4 volte con il coltello Coupe Set, filtrare in un setaccio e conservare in frigorifero.

Sbriciolata di avena

75 g di acqua
25 g di farina d'avena
10 g di zucchero
3 g di sale
50 g di fiocchi d'avena
25 g di olio di colza spremuto a freddo

- (1) Mescolare l'acqua, i fiocchi d'avena, lo zucchero e il sale e scaldare fino all'ebollizione, mescolando continuamente. Continuare a mescolare a fuoco basso finché il composto non si addensa (circa 15 minuti), quindi lasciarlo raffreddare e versarlo in un bicchiere da pacossare®.
- (2) Lavorare 4 volte con il coltello Coupe Set e aggiungere i fiocchi d'avena e l'olio di colza spremuto a freddo.
- (3) Raffreddare il composto e lasciarlo riposare in frigorifero per tutta la notte. Il giorno successivo, cuocere il crumble in forno a convezione a 160 °C per circa 30 minuti fino a doratura.

Patatine all'avena

125 g di acqua
30 g di farina d'avena
3 g di sale

- (1) Mescolare l'acqua, la farina d'avena e il sale e scaldare lentamente il composto fino all'ebollizione, mescolando continuamente. Continuare a mescolare a fuoco basso finché il composto non si addensa (circa 15 minuti), quindi lasciarlo raffreddare e versarlo in un bicchiere da pacossare®.
- (2) Lavorare 4 volte con il coltello Coupe Set. Stendere la miscela in modo sottile e lasciare asciugare per una notte.
- (3) Dopo l'essiccazione, le chips possono essere fritte a 180 °C.

Sciroppo di bacche di sorbo

100 g di bacche di sorbo
250 g di acqua
100 g di zucchero

- (1) Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
- (2) Far bollire lo sciroppo per circa 30 minuti, filtrarlo e lasciarlo raffreddare.