Pau | al xup-xup



POSTRES · VEGETARIÀ

Gelat de Pedro Ximénez Pedro Domecq Venerable

6 racions 769 kcal

Ingredients

SUCRE INVERTIT

- **700g** sucre
- **300g** aigua
- **30g** suc de llimona (o 5g àcid cítric dissolt en 6g d'aigua)
- **6g** bicarbonat

GELAT

- **300g** llet sencera AR de granjamaseusebi
- **150g** nata (35% MG)
- **120g** mascarpone
- **70g** sucre blanc
- **25g** sucre invertit
- **3** rovells de ous_trencaclosques
- **10**-20ml Pedro Ximénez Pedro Domecq Venerable (molt dolç)

Elaboració

SUCRE INVERTIT

1. Barrejar primer l'aigua i el sucre i escalfar fins a bullir un parell de minuts
2. Treure del foc, afegir l'àcid cítric dissolt o el suc de llimona i tornar a posar a bullir 1 minut
3. Refredar fins a 60 °C i afegir el bicarbonat (per eliminar el gust àcid) i remenar enèrgicament perquè reaccioni l'àcid amb el bàsic i s'anul·lin
4. Aquest procés generarà molta espuma, és normal
5. Quan deixi de generar espuma, deixar reposar i ja està llest per utilitzar

GELAT

6. Barrejar la llet, la nata i el mascarpone i escalfar fins a ~45 °C
7. Mentrestant, barrejar els rovells amb el sucre blanc
8. Una vegada barrejat, incorporar el sucre invertit
9. Atemperar la mescla dels rovells amb una mica de la mescla de la llet calenta i ficar-ho tot junt al cassó
10. Coure a 82-84 °C, sense bullir, al bany maria

11. Refredar ràpidament amb aigua freda o amb gel i ficar a la nevera fins que baixi a una temperatura entre 4 °C i -4 °C

12. Afegir el Pedro Ximénez i barrejar bé, deixar reposar a la nevera una estona i passar a la màquina de gelats uns 30 minuts

13. Si no es té màquina de fer gelats, es pot fer manualment ficant la mescla al congelador i barrejant cada mitja hora durant unes hores; a mesura que vagin passant les repeticions, anar ampliant el temps fins aconseguir la textura desitjada

RECOMANACIONS

La part del sucre invertit es pot saltar si es compra en un lloc d'especialitat.

PER RACIÓ	6,2 g Proteïnes	22 g Greixos	137 g Hidrats	0 g Fibra

Fet amb CookNest

Totes les receptes de Pau | al xup-xup
cooknest.app/@alxupxup · Instagram @alxupxup