



Bimby: Gelato al marron glacè - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

2 uova, 2 tuorli, 300 gr. latte intero, 200 gr. panna fresca, 100 gr. zucchero, 2 bustine di vanillina, 10 gr. agar agar, 1 pizzico di sale, 250 gr. marron glacà®

Inserire nel boccale i marron glacà®, tritarli grossolanamente con 2 colpi di Turbo e metterli da parte. Inserire nel boccale latte, panna, sale e vanillina: 7 min. 80° vel. 1. Inserire ora dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.4, uova, tuorli, zucchero e agar agar: 7 min. 70° vel.4. Unire i marron glacà®: 3 sec. vel.2. Versare in un contenitore di stagnola largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo, tagliarlo a cubetti, inserirli nel boccale e mantecare bene: 10 sec. vel.9 ed altri 20 sec. vel.4, spatolando. Riporlo nuovamente nel congelatore per una mezz'oretta e servirlo in coppe con cialde e marron glacà®. Nel congelatore si conserva a lungo.

eCucinando.it