

# Diy ice cream

---

gelatiera | ice cream maker



**knIndustrie**

## **Gelato crema e vaniglia**

*ricetta dello chef Saulo Della Valle  
per 4 persone*

### **Ingredienti:**

Latte 30 cl.  
Zucchero 75 gr.  
Latte in polvere 5 gr.  
Tuorlo 1  
Stecca vaniglia 1/4  
Panna fresca liquida 40 gr.  
Fragole 15 gr.  
Sale fino 70 gr.  
Ghiaccio tritato 80 gr.

### **Procedimento:**

Montare il tuorlo con lo zucchero.  
Scaldare il latte con la stecca di vaniglia,  
aggiunge il tuorlo e cuocere fino ad arrivare a 80°,  
quindi raffreddare in acqua e ghiaccio e unire  
la panna.  
Mettere 80 gr. di ghiaccio e 70 gr. di sale nella  
gelatiera fai da te, coprire con la ciotola d'acciaio  
e versarvi all'interno il composto del gelato.  
Mescolare fino a quando il composto non  
raggiungerà la densità desiderata.  
Servire a piacimento con frutti rossi o fragole.

## **Custard and vanilla ice cream**

*ricetta dello chef Saulo Della Valle  
for 4 people*

### **Ingredients:**

Milk 30 cl.  
Sugar 75 g.  
Milk powder 5 g.  
Egg yolk 1  
Vanilla bean 1/4  
Fresh liquid cream 40 g.  
Strawberry 15 g.  
Table salt 70 g.  
Crushed ice 80 g.

### **Method:**

Beat the egg yolk with sugar.  
Heat the milk with the vanilla stick, add the egg  
yolk and cook until reaching 80 degrees, then  
cool it in water and ice and add the cream.  
Put 80 g. of ice and 70 g. of salt in the ice-cream  
maker, cover it with the steel bowl and pour the  
ice-cream mixture inside. Stir until the mixture  
reaches the desired density.  
Serve at will with red fruits or strawberries.

