

DOLCI E DESSERT

Sorbetto di ananas

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 4 persone

Scatola d'ananas sciroppato da 500 g	1
Limone (succo)	1
Zucchero	200 g
Arancia (succo)	1
Liquore all'ananas	2 cucchiaini
Albume d'uovo	1

Preparazione

- 1 Sgocciolate le fette di ananas dal liquido di conserva in cui sono immerse e tenete quest'ultimo da parte.
- 2 Tagliate quindi le fette di ananas a pezzetti e passatele nel frullatore, con uno o due cucchiaini del loro stesso sciroppo, fino ad ottenere una crema.
- 3 Sistemate la crema ottenuta in una terrina, spruzzatela con il succo di limone e lasciate la terrina coperta.
- 4 Nel frattempo unite al liquido di conserva dell'ananas (che avevate tenuto da parte) tanta acqua quanta ne occorre per arrivare a mezzo litro.
- 5 Versate il liquido ottenuto in una casseruola, unitevi lo zucchero e il succo di arancia filtrato e portate lo sciroppo a leggera ebollizione. Abbassate quindi la fiamma e fate bollire lentamente per circa 2 minuti.
- 6 Ora unite lo sciroppo alla polpa dell'ananas frullata, aggiungete il liquore all'ananas e amalgamate il tutto con molta cura.
- 7 Sistemate il composto nella gelatiera e fate rapprendere il sorbetto secondo le istruzioni specifiche del vostro apparecchio.
- 8 Levate quindi la gelatiera dal freezer e lavorate il composto con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare piuttosto morbido.

- 9 A questo punto incorporatevi l'albume montato a neve densa, amalgamate bene e rimettete il sorbetto nel freezer per circa 30 minuti. La consistenza finale del sorbetto dovrà risultare piuttosto morbida.
- 10 Servite il sorbetto di ananas in coppe da dolci, guarnendolo a piacere con pezzetti di ananas sciroppato ed eventualmente con panna montata.
- 11 Se non possedete apparecchi elettrici, ma desiderate ugualmente preparare il gelato in casa, e lo volete ben mantecato, occorrerà seguire alcuni accorgimenti.
- 12 Innanzitutto bisogna ricordare che, dopo aver introdotto il recipiente (o le vaschette, complete o meno di divisori) nel freezer, il prodotto da ghiacciare va mescolato con un cucchiaino di legno circa ogni 30 minuti, almeno fino a che sarà abbastanza morbido per poterlo fare.
- 13 Questo sistema eviterà che sulla superficie del sorbetto si formino dei ghiaccioli, che renderebbero acquoso il prodotto ultimato; inoltre ridurrà il rischio che certi ingredienti si separino, precipitando sul fondo.
- 14 Per quanto riguarda in particolare il sorbetto, esiste poi un sistema diverso da adottare se non si usano gli apparecchi elettrici.
- 15 A consolidamento avvenuto, si frantuma il blocco ghiacciato e si mettono i 'frantumi' (o i dadi se si è provveduto a modellare il sorbetto con gli appositi divisori delle vaschette) nel frullatore, riducendoli in crema.
- 16 Quindi si incorpora alla crema un albume montato a neve e si mette nuovamente il composto nel freezer per circa 30 minuti, in modo che si consolidi ancora, senza però indurirsi troppo.
- 17 Il sorbetto risulta così più pastoso e per niente acquoso, inconveniente che invece è abbastanza ricorrente, dato che gli ingredienti base sono liquidi (acqua, succhi di frutta, caffè o liquori).