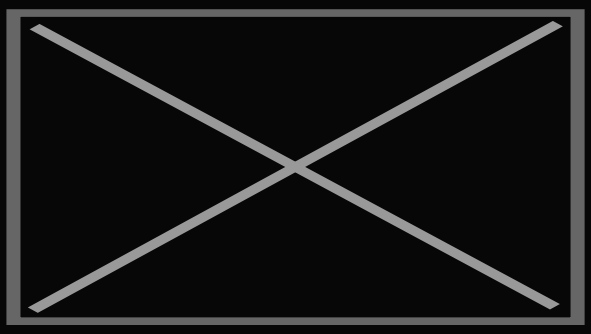
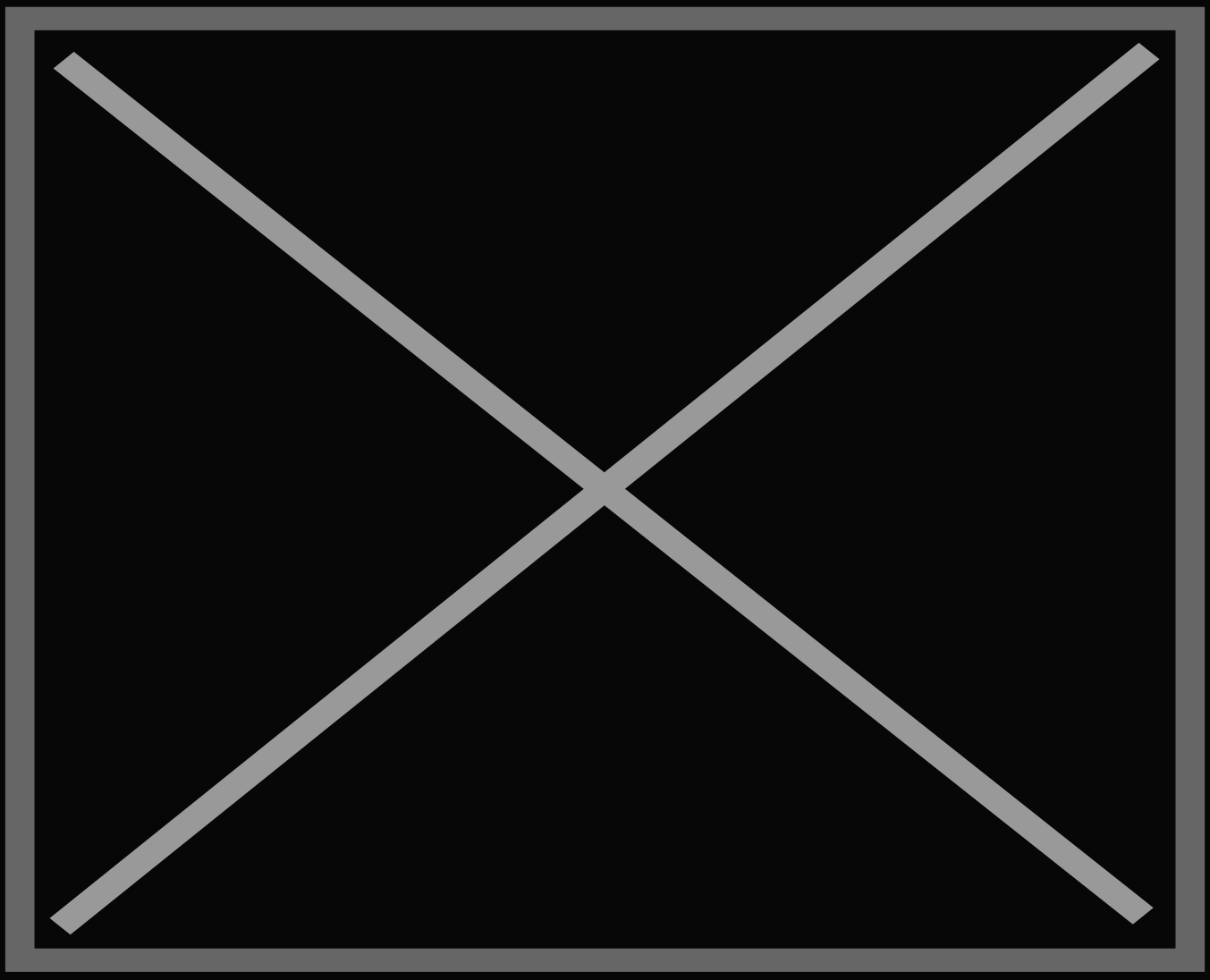
Porto Sandeman e Dorelli, il gelato incontra gli spirits. VIDEO

dorelli-e16ffd4e

Dopo food pairing e pastry pairing, l'ultima tendenza in fatto di aperitivo è l'**ice cream pairing**, l'abbinamento fra **gelato e spirits**. E' la formula abbracciata a Milano dalla **gelateria Dorelli**, che ha stretto una partnership con **Sandeman** per "sposare" il gelato al **Porto** più famoso al mondo.



Il primo risultato è una **crema al Porto** che costituisce la punta di diamante fra i gusti di gelato (di qualità) offerti da Dorelli. Ma non è tutto: ogni giovedì, a partire dalle ore 18, nel negozio in pieno centro a Milano (corso Magenta, 27), Dorelli propone un **aperitivo** che abbina a un ulteriore nuovo gusto esclusivo - un gelato salato realizzato con un formaggio erborinato verde di capra in cera d'api - un bicchiere di Porto, bianco o rosso (Fine White e Fine Ruby).



Disponibili tutti i giorni, invece, i **gelati gourmet** pensati espressamente per l'abbinamento con le due varianti del Porto Sandeman, proposte in cialde salate a bicchierino.Curiosi? **Ecco le ricette**.

Crema verde di capra in cera d'api

Ingredienti

• 400 ml Latte

• 100 g Panna

• 150 g Zucchero

• 150 g Formaggio blu di capra in cera d'api

• Q.b. Sale

Preparazione

Scaldate il latte e la panna, aggiungete lo zucchero e mescolate il composto a fiamma bassa. Quando la miscela di latte avrà raggiunto gli 85°C toglietela dal fuoco, lasciatela intiepidire sino a 50°C e aggiungete formaggio

blu di capra a pezzetti, mescolando bene con un cucchiaio di legno.
Con l'aiuto di un colino filtrate la miscela e aggiungete poi un pizzico di sale.
Appena il tutto sarà raffreddato, versarlo nella gelatiera e lasciate mantecare.
Potete servire il vostro gelato guarnendolo con una salsa ai lamponi. Immancabile un bicchiere di Sandeman Fine Ruby.

Crema Ribeira
Ingredienti
• 250 ml Latte
• 250 ml Panna
• 150 g Burro di arachidi
• 2 Tuorli
• 100 g Zucchero
• 80 g Cioccolato fondente al 70%
• 10 ml Sandeman Fine White Per la variegatura:
• 100 g Gocce di cioccolato fondente
• 100 g Amarene sciroppate
Preparazione
In un pentolino scaldate il latte e la panna fino a una temperatura di 85°C e togliete dal fuoco.
A parte sbattete energicamente con una frusta i tuorli con lo zucchero.
Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente facendo attenzione a non scaldarlo troppo (massimo 44°C).
Appena questo sarà sciolto versatelo a filo sulle uova sbattute con lo zucchero, dopodiché aggiungete la miscela di latte e panna e il Sandeman Fine White continuando a mescolare.
Ora lasciate raffreddare prima di versare la miscela nella gelatiera; fate mantecare per circa 20 minuti.
Quando il gelato sarà pronto prendete una vaschetta o un contenitore idoneo e formate uno strato di gelato con metà del composto, distribuitevi sopra le gocce di cioccolato e delle amarene sciroppate.
Fate un secondo strato di gelato e finite con le gocce di cioccolato e le amarene rimaste.
Lasciate riposare in freezer per un'ora prima di servire.

Sorbetto di Fondente Guayaquil
con arancia caramellata
Ingredienti
• 500 ml Acqua
• 150 g Cioccolato fondente al 70%

• 30 g Miele
• 130 g Zucchero
Per le arance caramellate:
• 2 Arance non trattate
• 150 g Zucchero
• 100 g Acqua
Preparazione
Tritate grossolanamente il cioccolato e mettetelo in una bacinella a bagnomaria, lasciandolo sciogliere lentamente.
Intanto mettete l'acqua in un pentolino, aggiungete lo zucchero e il miele mescolando con una frusta e portatela a ebollizione. Appena raggiunto il bollore togliete dal fuoco, verificando che lo zucchero sia sciolto completamente. Aggiungete a filo il cioccolato sciolto, mescolando fino a quando non otterrete un composto liscio e vellutato.
Fatelo raffreddare completamente, avendo cura di mescolarlo ogni tanto.
Nel frattempo preparate le arance caramellate. Lavatele accuratamente sotto l'acqua corrente. In una larga padella versare l'acqua e lo zucchero. Cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti fino a ottenere uno sciroppo trasparente. Tagliare le arance a fettine sottili e aggiungetele allo sciroppo. Lasciatele caramellare per circa 15 minuti a fuoco lento. Con l'aiuto di una pinza prendete una fettina alla volta, adagiatele su un foglio di carta forno e fatele raffreddare. Trasferite il composto del sorbetto fondente nella gelatiera oppure in un contenitore di acciaio e riponetelo in freezer per 4-5 ore, avendo cura di rimestarlo ogni tanto con una forchetta.
Trascorso questo tempo ripassate il composto con un frullatore a immersione in modo da renderlo cremoso.
Servite il vostro sorbetto al cioccolato accompagnato da pezzetti di fette di arance caramellate e un bicchiere di Sandeman Fine White Porto.

Crema di arachidi
Ingredienti
• 450 ml Latte
• 150 g Burro di arachidi
• 3 Tuorli
• 120 g Zucchero
• 50 g Arachidi salate
Preparazione
Scaldate il latte fino a una temperatura di 40°C, (dovete sentirlo leggermente tiepido). Aggiungete a

filo il burro di arachidi mentre mescolate con una frusta e proseguite a scaldare il composto a fiamma bassa.
A parte sbattete i tuorli con lo zucchero.
Quando la miscela di latte e burro di arachidi avrà raggiunto gli 80°C, toglietela dal fuoco e aggiungete il composto di zucchero e tuorli, emulsionando bene con la frusta, quindi lasciate raffreddare prima di versarla nella gelatiera. Lasciate mantecare per circa 30 minuti.
Quando il gelato sarà pronto mettete subito in congelatore e lasciate riposare per un'ora prima di servire.
Mettete le arachidi salate tra due fogli di carta da forno e pestatele con un batticarne così da ottenere una granella grossolana.
Servite il vostro gelato guarnendolo con la granella di arachidi e una copita di Sandeman Fine White Porto.

Gelato al Porto Sandeman Fine Ruby
Ingredienti
• 450 ml Latte
• 50 g Panna
• 90 g Tuorli
• 125 g Zucchero
• 15 g Latte in polvere
• 20 g Sandeman Fine Ruby
Preparazione
In un pentolino scaldate il latte e la panna fino a una temperatura di 80°C.
A parte sbattete i tuorli con lo zucchero. Quando saranno ben amalgamati aggiungete anche il latte in polvere e mescolate bene affinché non si formino grumi.
Quando la miscela di latte e panna avrà raggiunto gli 80°C toglietela dal fuoco e aggiungete il composto di zucchero e tuorli, emulsionando bene con la frusta.
Rimettete il pentolino sul fuoco basso per un paio di minuti continuando a mescolare. Togliete dal fuoco e aggiungere Sandeman Fine Ruby.
Lasciate raffreddare la miscela prima di versarla nella gelatiera, quindi mantecate per circa 30 minuti.
Quando il gelato sarà pronto, mettetelo subito nel congelatore e lasciate riposare per un'ora prima di servire.