



Gelato napoletano

Nella classificazione dei gelati in genere, si distinguono due grandi gruppi: i gelati comuni e i gelati leggeri. I gelati comuni vengono confezionati nella gelatiera; i gelati leggeri, dei quali fa parte il ghiacciato napoletano, vengono confezionati e composti direttamente negli stampi in cui si effettua il processo di congelazione.

Ghiacciato napoletano

Preparare un apparato per biscotto ghiacciato. Dividerlo in tre parti e mescolarle rispettivamente con vaniglia, purea di fragole molto densa e croccante pestato nel mortaio. Foderare lo stampo come è detto in "Modo di preparazione dei biscotti ghiacciati". Servirne le trance, alte 4 cm almeno, decorandole con panna montata e spolverandovi sopra croccante finemente tritato.

Apparato per biscotto ghiacciato (formula moderna)

Per 6-8 persone: 5 tuorli; 200 g di zucchero; ½ l di panna montata; 1 profumo a scelta. Far cuocere lo zucchero entro una casseruola con poca acqua sino a fargli raggiungere la gradazione della "grande bolla". A parte, sciogliere i tuorli, sbattendoli con la frusta e unirvi lo sciroppo allo zucchero bollente appena apprestato, continuando a battere sino a completo raffreddamento del composto. Unire poi il profumo prescelto e incorporare al tutto la panna montata.

Modo di preparazione dei biscotti ghiacciati

Per la preparazione dei biscotti ghiacciati ci si serve di speciali stampi a cassetta, rettangolari, delle dimensioni di un mattone. Gli stampi non hanno fondo, ma due coperchi, uno superiore e l'altro inferiore, che si possono staccare quando il composto si sia perfettamente solidificato. Generalmente, i due coperchi hanno i bordi alti almeno 3-4 cm, così da costituire a loro volta due contenitori a cassetta dai bordi ovviamente molto bassi. Quando inizia la preparazione del biscotto, si riempiono innanzitutto i due coperchi con

Neapolitan Ice Cream

It is possible to identify two different kinds of ice creams: traditional ice cream and light ice creams. Traditional ice cream is made using an ice-cream maker, light ice cream, as the Neapolitan ice cream, is directly made and assembled into containers where the freezing process is done.

Neapolitan "Ghiacciato"

The first step is making the icy cookie (see recipe below). Split the cookies in three parts and mix each part with vanilla ice cream, strawberry mash and peanut brittle. Line a pan as recommended in the icy cookie recipe. When it is ready, cut into 4 cm slices and serve it with whipped cream decorations and top with lightly grounded almond brittle.

Icy cookie mixture (modern recipe)

Serves 6-8 people: 5 egg yolks; 200 g sugar; ½ l cream; 1 aroma, as you prefer.
Cook the sugar in a pan with a bit of water until it reaches the shade "big bubble". In another pan, melt the egg yolks, beating them with a whisk and add the hot sugar syrup just made, keeping beating until the mixture is completely cooled. Finally add the chosen aroma and combine the whipped cream.

How to make icy cookie

To cook the traditional Neapolitan ice cream, you will need a 5-by-10-inch loaf pan. This pan should have two lids, one upper and one lower, that can be removed when the ice cream will be perfectly consolidated. The lids usually have 3-4 cm sides, in this way they can form two other containers with small sides. The first step is to fill both lids with two different icy cookie mixtures, and then freeze it until it is firm. Then, you have to fix one of the two lids, which content is firm, to the central part of the pan and then you have to fill it until the

Ricetta 1

Recipe 1



due composizioni diverse di "apparato per biscotto ghiacciato", facendole subito solidificare nel congelatore. In un secondo tempo, si fissa uno dei due coperchi, dal contenuto ormai solidificato, al corpo centrale e lo si riempirà a sua volta sino all'orlo, con dell'apparato per biscotto, lavorato e profumato in modo diverso dagli altri due. Si coprirà il tutto con il secondo coperchio e si farà congelare per qualche ora. Trascorso il tempo prescritto, il biscotto è ormai terminato e lo si sforma immergendone lo stampo, ancor chiuso, per qualche istante in acqua bollente. La forma a mattone che se ne ricaverà, composta da tre strati sovrapposti, verrà suddivisa in trance alte 3-4cm, costituenti porzioni individuali che verranno accavallate le une alle altre parzialmente o disposte in altra maniera, a seconda delle preferenze. Ciascuna trancia, tricolore perché composta di tre strati diversi, verrà decorata con ingredienti vari (cioccolata granulata, sciroppi di frutta, marmellata).

edge with a different icy cookie mixture. Cover it with the second lid and let it freeze for a couple of hours. To unmold, immerse the closed pan in hot water for a few seconds. Cut neatly in 3-4 cm slices, part of a single portion that will be composed as preferred. Each slice, tricolour as composed of three different layers, will be decorated with different ingredients (grated chocolate, fruit syrups, jam).