

## Tutti pazzi per amore? Sì, amore per il gelato!

### Dall'IGI, in collaborazione con Sonia Peronaci, è in arrivo una ricetta esclusiva per San Valentino.

*Non c'è festa più dolce di quella degli innamorati. Per celebrarla, l'Istituto del Gelato Italiano ha chiesto a Sonia Peronaci di creare una ricetta con il gelato confezionato come protagonista.*

Milano, febbraio 2023 – San Valentino è la festa degli innamorati e non c'è gesto d'amore più bello di un buon dolce "home made" da gustare insieme durante una serata romantica. Per tutti coloro che vogliono stupire il proprio partner con una ricetta golosa che unisca gusto e qualità, l'IGI – Istituto del Gelato Italiano – ha chiesto a Sonia Peronaci, imprenditrice digitale e cuoca, di creare una ricetta in cui l'ingrediente principe è il gelato confezionato.

“Il semifreddo al caffè e zabaione” è il classico dolce al cucchiaio tipico della pasticceria italiana, un dessert fresco ed elegante che, nella versione proposta, nasconde **un cuore di gelato**. La crema allo zabaione e quella al caffè, infatti, avvolgono due file di **chicchi di gelato al caffè con una croccante copertura al cacao**, dall'aroma intenso e fragrante. Il dolce, infine, è racchiuso tra una base croccante al cioccolato fondente e una decorazione di chicchi di gelato al caffè e cuori di cioccolato. Il dolce perfetto - semplice da preparare con pochi, ma buoni, ingredienti - per rendere speciale una serata a due, romantica e casalinga.

La collaborazione con Sonia Peronaci non finisce qui: **questa ricetta è la prima di tre che preparerà nel corso dell'anno in occasione di altre festività**, per regalare sorprendenti soddisfazioni per il palato e pervadere le nostre cucine con l'inconfondibile profumo dei dolci.



#### La ricetta completa: *Semifreddo al caffè e zabaione*

Preparazione: 1 ora

Cottura: 15 minuti

Riposo: 6 ore

**Ingredienti** per uno stampo in silicone da *plumcake* delle dimensioni di 22 x10 x 6 cm di altezza (6 persone)

#### ● Per la crema allo zabaione

Marsala 70 g

Latte 40 g

Tuorli 35 g

Zucchero semolato 40 g

Gelatina alimentare 8 g

Panna da montare 180 g



- **Per la crema al caffè**

Caffè 70 g  
Latte 40 g  
Tuorli 30 g  
Zucchero semolato 60 g  
Gelatina alimentare 8 g  
Caffè liofilizzato 5 g  
Panna da montare 150 g

- **Per la base**

Cioccolato fondente 55% 70 g

- **Per decorare**

Chicchi al caffè Coppa del Nonno 1 confezione  
Cioccolato fondente 55% 200 g

## **Procedimento**

### **Per la crema allo zabaione**

In una ciotolina metti in ammollo la gelatina alimentare con un po' di acqua fredda in modo da farla idratare ed ammorbidire.

In un pentolino scalda il latte e il marsala a fiamma dolce.

In una ciotola sbatti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, chiaro e omogeneo. Togli il latte e il marsala dal fuoco e versali a filo nella crema di tuorli, quindi amalgama delicatamente con una frusta.

Una volta che i due composti saranno ben amalgamati, versali nuovamente nel pentolino e portali alla temperatura di 82°; fai attenzione a non oltrepassarli!

Preleva la gelatina ormai ammolata e inseriscila nel pentolino, quindi mescola bene. Travasa la crema in una ciotola e falla raffreddare, mescolando di tanto in tanto.

In un recipiente versa la panna liquida, che dovrai semi-montare, quindi lasciare morbida.

Unisci la crema allo zabaione e amalgama delicatamente gli ingredienti aiutandoti con una frusta, fai attenzione a non smontare il composto.

La crema allo zabaione è pronta: versala nello stampo da plumcake, livellala bene e ponila in freezer a rassodare per un'ora. Trascorso il tempo di raffreddamento preleva il semifreddo dal freezer e disponi sulla superficie, al centro, due file parallele di Chicchi al caffè, ciascuna composta da 8 chicchi. Poni in freezer.

### **Per la crema al caffè**

#### **UFFICIO STAMPA AIDA PARTNERS**

Barbara Fortunati – [barbara.fortunati@aidapartners.com](mailto:barbara.fortunati@aidapartners.com)

Eleonora Quesito – [eleonora.quesito@aidapartners.com](mailto:eleonora.quesito@aidapartners.com)



In una ciotolina metti in ammollo la gelatina alimentare con un po' di acqua fredda in modo da farla idratare e ammorbidire.

In un pentolino scalda il latte e il caffè liofilizzato a fiamma dolce.

In una ciotola sbatti i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, chiaro e omogeneo. Togli il latte e il caffè dal fuoco e versali a filo nella crema di tuorli, quindi amalgama delicatamente.

Versa nuovamente il composto nel pentolino e portalo alla temperatura di 82°.

Aggiungi la gelatina e mescola bene; travasa la crema al caffè in un contenitore basso e largo e falla raffreddare, mescola di tanto in tanto.

Procedi nello stesso modo in cui hai preparato la crema allo zabaione, quindi semi-monta la panna e unisci la crema al caffè. Amalgama delicatamente gli ingredienti aiutandoti con una frusta.

La crema al caffè è pronta: preleva il semifreddo dal freezer e versala sulla superficie; quindi, livellala molto bene e riponi in freezer per 3 ore.

#### **Per la base**

Nel frattempo, sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde; una volta fuso fallo raffreddare. Preleva il semifreddo dal freezer e versa sulla superficie il cioccolato fuso, spalmandolo bene sulla superficie e formando uno strato sottile che la rivesta completamente; quindi, riponilo in freezer a rassodare per 10 minuti.

Due o tre ore prima di consumare il dolce, sformalo e poggialo su un piatto da portata, quindi, riponilo in frigorifero perché diventi morbido.

#### **Per decorare**

Sciogli il cioccolato a bagnomaria o nel microonde; una volta fuso, versalo su una leccarda foderata di carta forno e crea uno strato dallo spessore di 2-3 mm. Metti in frigorifero a cristallizzare per 5-10 minuti, preleva e ricava dei piccoli cuoricini con due coppapasta di dimensioni diverse.

Quando servirai il tuo semifreddo, decoralo posizionando i Chicchi al caffè sul perimetro del dolce e i cuoricini di cioccolato al centro.

#### **NOTE**

Conserva il dolce che non verrà consumato nel freezer.