

GELAT de MASCARPONE - Recepta 7

Nota: El dia abans haurem d'haver posar la cubeta de la geladora al congelador.

Segons en Roger la proporció ideal està en mantenir entre un 15%-20% de sucre i un 15%-20% de matèria grassa

	<u>Ingredients</u>
5	ous (es rovells)
500 ml	crema de llet de 35%
500 grs	formatge mascarpone
125 grs	sucre
1 full i mig	gelatina

- Posar en remull la gelatina en aigua ben freda
- Separar les clares dels rovells.
- Deixetar lleugerament els rovells manualment.
- En un cassó posarem la crema de llet + el sucre al foc fins que arranqui el bull. Deixar atemperar una mica.
- Abocar la llet al bol dels rovells remenant a poc a poc.
- Afegir-hi la gelatina ben escorreguda.
- Deixar refredar fins que sigui tèbia.
- Quan la crema sigui tèbia hi afegim el mascarpone.
- Homogeneïtzar amb el pymer fins que quedi ben fi.
- Deixar-ho refredar a la nevera durant 12 hores tapat amb un paper film a tocar de la massa.
- L'endemà muntar la crema de mascarpone amb les varetes elèctriques.