

***FIORDILATTE***  
WITH SUPER POWERS

Ingredients

1lt milk

250g cream

200g caster sugar

60g honey, delicate flavor

6g white carob seed powder

pinch of salt

aromatics (see notes)

Equipment

- thermometer
- whisk, sieve
- immersion blender
- icecream machine

## Instructions

Heat the milk and cream together to about 50c.

If using aromatics (herbs, spices, citrus zest) add them now and put aside to let the flavors infuse, covered with film.

Timing depends on how much aromatics you are using and how much flavor you want to achieve (from 30 minutes to 6 hours).

Strain out aromatics, add honey, sugar and carob sieved together, Whisking bring just under a boil, about 80c. Quickly emulsify with a blender and pour into a container, let the mix cool down and stabilize.

Let rest at least 12 hours refrigerated, emulsify with a blender and put in ice cream machine.

Churn according to your machine instructions.

## Notes

What do i mean with aromatics?

Have fun, play with what you have in your pantry or even on your garden/balcony.

My favorite combos:

fresh lavender, rosemary, lemon zest  
coffee powder, black cardamom, malt (instead of honey)  
cinnamon, chestnut honey, smoked salt  
earl grey tea (careful with the infusion time), candied bergamot zest  
dry raspberry, rose petals, tonka  
fresh basil, nepal pepper  
roasted fig leaves  
(i could go on forever)

...

Aromatics are not compulsory, you can also decide to go with something as good as classic fiordilatte gelato.

Why carob powder?

Carob thikens the mix, giving structure and double protection against unwanted drainage/melting.

## Substitutions

Caster sugar can be substituted for cane, coconut or muscovado sugars, you will have a more round nutty flavor.

Milk can be substituted with goat/sheep milk, you will have a stronger/cheesy backnote. Delicate honey can be replaced with different honey, molasses, malt.

*FIORDILATTE*  
CON I SUPER POTERI

Ingredienti

- 1 lt latte intero fresco
- 250 gr panna fresca
- 60 gr miele delicato
- 6 gr farina di carrubba bianca
- Sale/aromi (vedi note)

Attrezzatura

Equipment

- termometro da cucina
  - frusta e setaccio
- frullatore a immersione
- macchina del gelato

## Procedimento

Scalda latte e panna in una pentola,  
fino al raggiungimento di circa 50 gradi.

Se vuoi usare aromi (erbe, spezie, buccia di agrumi),  
uniscili al latte caldo fuori dal fuoco.

Mescola bene, metti da parte,  
copri con pellicola e lascia infondere.

Il tempo di infusione dipende dalla quantità di aromi che stai usando  
e dall'intensità che vuoi ottenere (da 30 minuti a 6 ore).

Filtra il composto, unisci miele, zucchero e farina di carrubba.

Riporta sul fuoco e cuoci fino al raggiungimento di 80 gradi,  
mescolando sempre con una frusta.

Emulsiona velocemente con un frullatore a immersione,  
versa in un contenitore ermetico e lascia raffreddare completamente.

La miscela ha bisogno di stabilizzarsi e riposare 12 ore in frigorifero.  
Emulsiona nuovamente con un frullatore a immersione e versa  
nella vasca di mantecatura della macchina del gelato.

## Note

Cosa intendo per aromi?

Divertiti, gioca con quello che hai in dispensa, o anche in giardino e balcone.

Le mie combinazioni del cuore:

lavanda, rosmarino e buccia di limone

polvere di caffè, cardamomo nero, malto (invece del miele)

cannella, miele di castagno, sale affumicato

earl grey e bergamotto candito

lamponi disidratati, petali di rosa, fava di tonka

basilico e pepe nepal

foglie di fico tostate

(poteri andare avanti per parecchio)

...

L'aromatizzazione non è obbligatoria, un classico fiordilatte fatto  
con ingredienti di qualità è già estremamente valido di per sé.

Perché la farina di Carrubba? Dove la trovo?

La carrubba ispessisce la miscela, stabilizzando, dando struttura.  
Si acquista nei negozi di alimenti naturali o su internet.

## Sostituzioni

Lo zucchero può essere sostituito con zucchero di canna, cocco o muscovado,  
si otterrà un gusto più rotondo e nocciolato.

Il latte può essere sostituito con latte di capra o pecora, il gelato presenterà  
una nota più spiccatamente "animale".

Il miele delicato è sostituibile con mieli di diversa intensità melassa o malto.