

## CREMA FREDDA AL LIMONE E AL CAFFÈ

### CREMA FREDDA AL LIMONE

#### Ingredienti:

250 gr panna fresca da montare (deve essere sempre freddissima di frigo altrimenti non monterà bene)  
100 gr di philadelphia 35 gr zucchero a velo  
1 limone  
mezzo bicchierino di limoncello

#### Procedimento

- 1, Per preparare la crema fredda al limone mettete la panna ben fredda di frigo in una ciotola e montatela con le fruste elettriche.
- 2, Mettete in una ciotola il philadelphia e lavoratelo con lo zucchero a velo, il succo e la scorza grattugiata del limone e il limoncello.
- 3, Lavorate il composto fino a che sarà omogeneo poi unite anche la panna montata, delicatamente e facendo attenzione che non si smonti.
- 4, Mettete la crema nei bicchieri e fatela riposare in frigo per 30 minuti circa prima di consumarla in modo che si compatti bene.



### CREMA FREDDA AL CAFFÈ

#### Ingredienti:

250 ml di infuso di caffè  
250 ml di panna fresca  
2 cucchiaini di zucchero a velo

#### Preparazione:

- 1, Preparare il caffè con la moka da 3 tazzine: si otterranno circa 250 ml di infuso di caffè.
- 2, Versare il caffè in un contenitore e lasciar completamente raffreddare.
- 3, Zuccherare a piacere il caffè: si consigliano 2 cucchiaini colmi di zucchero a velo.

#### L'idea giusta

Per abbassare il punto di congelamento della miscela, è pensabile sostituire 10 g di zucchero a velo con 10 g di destrosio: in questo modo viene sfavorita la formazione dei cristalli di ghiaccio grossolani.

- 4, Versare la **panna** ben fredda nel contenitore dello sbattitore elettrico ed aggiungere l'infuso di caffè zuccherato (altrettanto freddo). Azionare l'apparecchio e montare il composto per 6-7 minuti. Si otterrà una miscela molto spumosa e soffice.

- 5, Versare la miscela ottenuta in una vaschetta in plastica od in pirex, dunque riporre immediatamente in congelatore.

- 6, Rimuovere dal congelatore la crema al caffè ogni 20 minuti e mescolare il tutto con un frustino oppure con un cucchiaino di legno o di acciaio.

#### In alternativa

È possibile versare la crema fredda direttamente nella gelatiera e mantecare per circa 15 minuti. Il composto non deve gelare: la consistenza dev'essere soffice e spumosa ed il composto deve presentare micro cristalli di ghiaccio quasi impercettibili sulla lingua.

- 7, Lasciare in congelatore fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

- 8, Servire la crema fredda al caffè in bicchieri monoporzione e decorare a piacere con qualche ciuffetto di panna o qualche chicco di caffè.

