

BESCUIT GELAT

La gran diferència entre un gelat i un bescuit és que la preparació del bescuit, al portar la nata muntada i clares a punt de neu, permet que congeli directament sense formar cristalls de gel i sense necessitat de remoure'l en una geladora.

Nota: Amb aquesta recepta s'ha de fer a primera hora per menjar-se'l al dia perquè els ous no estan cuits.

	merengue
120 grs (4)	clares d'ou
90 grs	sucres
50 grs	glucosa
	bescuit
80 grs	rovells d'ou (4)
60 grs	sucres
260 grs	de la merengue preparada
2 grs	gelatina
10 ml	aigua
150 ml	nata líquida 35% MG
30 grs	sucres invertits

- Hidratar la gelatina en aigua freda durant una hora.
- Posar les ametlles en el bol de la picadora elèctrica i triturar-les al màxim, si pot ser fins a fer-ne pols, però que no arribin a deixar anar l'oli intern que tenen.

Muntar la nata.

- Muntar la nata. Reservar a la nevera.

Muntar la clares a punt merenga

- Mentrestant desfem la gelatina en l'aigua calenta. Deixar temperar.
- Muntar les clares amb les varetes.
- Quan comencin a escumar hi afegim el sucre i la glucosa i acabar de muntar fins a un punt de merenga.
- Reservar

Muntar el rovell

- Separar les clares dels rovells. Atenció: muntem primer les clares i ens estalviem haver de netejar i assecat bé les varetes.
- Muntar els rovells + el sucre fins a blanquejar amb les varetes elèctriques.
- Barrejar les clares amb els rovells a poc a poc amb una espàtula remenant a poc a poc amb moviment envolvent amb una espàtula de llengua de gat
- Afegir-hi la gelatina dissolta en l'aigua i temperada.
- Treure la nata de la nevera, afegir-hi el sucre invertit i remenar a poc a poc
- Afegir la nata al bol dels rovells en varies etapes, remenant a poc a poc amb moviment envolvent amb una espàtula de llengua de gat.
- Afegim les ametlles picades, en varies etapes, remenant a poc a poc amb moviment envolvent amb una espàtula de llengua de gat.
- Omplir el motllo i deixar al congelador unes hores