

773. GELATO DI LATTE DI MANDORLE

Descrivo per voi, signore di gusto delicato e fine, il seguente gelato, nella persuasione che lo aggraderete molto; ed avendo spesse volte rivolto a voi il pensiero nel compor questi piatti, onde interpretare e sodisfare anche il gusto vostro, così non posso distaccarmi da voi senza augurarvi che conserviate a lungo gl'invidiabili pregi della florida salute e della bellezza.

Zucchero, grammi 200.

Mandorle dolci con 4 o 5 amare, grammi 150.

Acqua, decilitri 8.

Panna, decilitri 2.

Odore di acqua di fior d'arancio o di coriandoli.

Fate bollire lo zucchero nell'acqua per dieci minuti con entro i coriandoli, come nel Latte alla portoghese, n. 693, se per l'odore vi servite di essi. Sbucciate le mandorle, pestatele finissime nel mortaio diluendole con qualche cucchiata del siroppo ottenuto e mescolatele al medesimo. Poi passatele da un pannolino rado strizzando bene onde estrarre dalle mandorle tutta la sostanza possibile, ripetendo più volte l'operazione del mortaio, se occorre. Unite la panna al liquido spremuto, gelatelo nella sorbettiera e quando sarà ben sodo servitelo in bicchierini.

Questa dose potrà bastare per nove o dieci persone.