

Gelato di crema alla cioccolata.

Preparate mezzo chilo di cioccolata e stemperatela (squagliatela) in 2 litri di latte - separatamente sbattete 12 rossi di uova insieme a 200 grammi di zucchero in polvere. A poco a poco mescolate il miscuglio di latte e cioccolata nella uova. Mettete questo miscuglio in una cottura ^{o casseruola} e ponetela sul fuoco lento, senza mai cessare di mescolare con un matterello (una marra). Appena la crema incomincia a quagliarsi toglietela dal fuoco onde non abbia a bollire, passate questa crema per staccio (nella seta che si cerna la farina) e quando si è raffreddata versate nella gelatiera.

Per un litro, zucchero 200 grammi, 6 rossi di uova, corteccia di limone e cannella in pezzi.

In un piatto squarrete ben bene i rossi di uova e vi unite lo zucchero. a poco a poco versatevi il latte. Mettete nella casseruola come la ricetta sopra descritta fatela cuocere a fuoco molto lento e mescolate sempre, quando la crema è fatta, passatela allo staccio, raffreddata che sia versatela nella gelatiera.

Per economizzare le uova, in luogo di questi si usa una sostanza che si chiama salina, in questo caso i gelati costano di meno ma sono più correnti.

La gelatiera si deve mettere in un tino pieno di ghiaccio ^{e di ghiaccio si unisce il sale} e girando sempre la gelatiera, il liquido in essa contenuto gela a poco a poco; prima nel giro della gelatiera che si deve togliere e mettere in un'altra gelatiera, poi si continua a girare e come si gela l'altro, si toglie. Si deve fare uso di una palette - ^{se nel ghiaccio si deve unire il sale e} per non farlo squagliare subito ^{si badi a non far andare il sale nella gelatiera il gelato non sarebbe più buono}.