

GELATO

GENUINA ITALIENSKA RECEPT

Med eller utan glassmaskin



SAMANTHA SANTAMBROGIO-ÖBERG

FOTO KAROLINA OLSON HAGLUND

BOKFÖRLAGET
SEMIC



© Bokförlaget Semic, 2026

Box 3159

103 63 Stockholm

www.semic.se

info@semic.se

Foto och styling: Karolina Olson Haglund

Formgivning omslag: Moa Edlund och
Ilse-Mari Berglin

Formgivning inlaga: Monica Sundberg

Redaktör: Jonna Hallett

Illustration på omslag: Shutterstock,

Moa Edlund och Ilse-Mari Berglin

Tryck: Livonia Print, Lettland 2026

ISBN: 978-91-552-7458-0

Första tryckningen



FÖRORD 9
INNAN DU SÄTTER IGÅNG 10
GELATO 16
SORBET 60
SNABBT OCH ENKELT 88
SÅSER 106
RECEPTREGISTER 110





Gelato perfetto senza problemi

PERFEKT GELATO UTAN KRÅNGEL

Detta är min andra bok som uteslutande handlar om gelato och sorbet, och det finns flera anledningar till det. Dels är det väl få som inte älskar glass (jag känner i alla fall inte någon!), dels finns det så många härliga smaker att experimentera med. Dessutom bjuder jag här på flera nya metoder som gör att du kan välja mellan olika tekniker om du vill lära dig att göra gelato utan maskin. För visst går det att få ett utmärkt resultat även om du gör glassen för hand! Jag tänker alltid på glassmästaren Gigi som var kvarterets hjälte under min uppväxt i Milano. Han var en äldre, lite butter herre vars verkstad, butik och servering rymdes i hans lilla turkosa Apecar som stod parkerad utanför vårt hus. Trots denna blygsamma utrustning gjorde han världens godaste gelato som folk gladeligen köade för under den gassande solen mitt i den fuktiga och heta sommaren.

Hur du än väljer att göra din gelato – och oavsett om du är en gelatofantast eller nybörjare – får du i denna bok alla verktyg för att lyckas. Jag hoppas att du hittar ett eller flera favoritrecept att njuta av och bjuda på!

Samantha

Samantha Santambrogio-Öberg är italienskan som i mitten av 1990-talet flyttade till Sverige för kärlekens skull – och för att jobba som systemutvecklare. Efter tio år ändrade hon kurs i karriären och satsade all sin tid på sin passion för italiensk mat och kultur. Idag driver hon företaget Al Dente, håller matlagningskurser och skriver kokböcker.

Gelato al pistacchio salato

SALT PISTAGEGLASS

*Den absolut godaste pistageglassen enligt mig.
Saltet tar smaken till en helt ny nivå! Sötad pistagekräm kan du
köpa i välsorterade livsmedelsbutiker eller på nätet.*

..... CA 6 DL GLASSMET, 4 PORT

*¾ dl strösocker (60 g)
3 ½ msk dextros (25 g)
2 ½ msk mjölk-
pulver (25 g)
1 tsk glasspulver
(se sid 11)
4 dl standardmjölk
1 dl vispgrädde
2–3 msk söt
pistagekräm
1 tsk flingsalt
1 tsk citronsaft*

TILL SERVERING
*pistagenötter
2 tsk flingsalt*

GÖR SÅ HÄR:

- 1.** Ställ en metallskål i frysen.
- 2.** Blanda alla torra ingredienser i en kastrull, dvs socker, dextros, mjölkpulver och glasspulver.
- 3.** Tillsätt mjölk och grädde. Värm upp på medelvärm under omrörning och stäng av precis när det börjar bubbla (har du en termometer ska den komma upp i 80–90 grader). Tillsätt pistagekräm, salt och citronsaft och rör om.
- 4.** Håll den varma smeten i den iskalla skålen och låt svalna i rumstemperatur. Ställ sedan skålen i kylskåpet i 2 timmar eller tills smeten är helt kall. Du kan med fördel göra detta kvällen före.
- 5.** Mixa den helt kalla glassmeten i ca 30 sekunder med en stavmixer.
- 6.** Kör glassmeten i glassmaskinen (eller gör glassen för hand enligt anvisningarna på sid 15) tills den har fått den typiska, krämiga gelato-konsistensen. Det tar mellan 15 och 25 minuter beroende på glassmaskin.
- 7.** Grovhacka pistagenötterna till serveringen. Rosta dem i en torr stekpanna med flingsaltet i 4–5 minuter. Servera glassen med de rostade pistagenötterna och eventuellt lite extra flingsalt.



Gelato al limone

CITRONGLASS

En härligt uppfriskande och syrlig glass som blir en perfekt dessert efter en lite tyngre middag.

..... CA 6 DL GLASSMET, 4 PORT

- 1 dl strösocker (80 g)
- 3 ½ msk dextros (25 g)
- 2 ½ msk mjölkpulver (25 g)
- 1 tsk glasspulver (se sid 11)
- 2 dl standardmjölk
- 2 dl vispgrädde
- 1 dl pressad citronsaft (1–2 citroner)

GÖR SÅ HÄR:

1. Ställ en metallskål i frysen.
2. Blanda alla torra ingredienser i en kastrull, dvs socker, dextros, mjölkpulver och glasspulver.
3. Tillsätt mjölk och grädde. Värm upp på medelvärme under omrörning och stäng av precis när det börjar bubbla (har du en termometer ska den komma upp i 80–90 grader).
4. Häll den varma smeten i den iskalla skålen, rör i citronsaft och låt smeten svalna i rumstemperatur. Ställ sedan skålen i kylskåpet i 2 timmar eller tills smeten är helt kall. Du kan med fördel göra detta kvällen före.
5. Mixa den helt kalla glassmeten i ca 30 sekunder med en stavmixer.
6. Kör glassmeten i glassmaskinen (eller gör glassen för hand enligt anvisningarna på sid 15) tills den har fått den typiska, krämiga gelato-konsistensen. Det tar mellan 15 och 25 minuter beroende på glassmaskin.
7. Ställ glassen i frysen i 30 minuter för att få rätt konsistens vid servering.



Sorbetto alla fragole e rabarbaro

JORDGUBBS- OCH RABARBERSORBET

En sorbet med smak av svensk sommar. Har du en juicemaskin kan du köra rabarbern genom den för att få fram saften.

..... CA 6 DL SORBETSMET, 4 PORT

1 liten rabarberstjälk

(ca 90 g)

2 msk vatten

2 msk färskpressad

citronsaft

ca 250 g jordgubbar

1 dl strösocker (80 g)

2 msk dextros

(knapp 15 g)

2 ½ msk sorbettopulver (19 g, se

sid 11) eller 1 tsk

guarkärnmjöl

1 ½ dl vatten

GÖR SÅ HÄR:

1. Ställ en metallskål i frysen.

2. Skär rabarbern i bitar. Kör dem i en matberedare med 2 msk vatten. Rör i citronsaft och sila sedan rabarbersaften, du ska använda 1 dl av den.

3. Rensa jordgubbarna och mixa dem till en puré. Du ska använda 2 ½ dl puré till receptet.

4. Blanda socker, dextros och sorbettopulver eller guarkärnmjöl i en kastrull.

5. Tillsätt vatten. Koka tills allt socker har smält helt. Låt svalna en aning.

6. Blanda ner jordgubbspurén och rabarbersaften i sorbetsmeten och håll den varma smeten i den iskalla skålen och låt svalna i rumstemperatur. Ställ sedan skålen i kylskåpet i 2 timmar eller tills smeten är helt kall. Du kan med fördel göra detta kvällen före.

7. Mixa den helt kalla sorbetsmeten i ca 30 sekunder med en stavmixer.

8. Kör sorbetsmeten i glassmaskinen (eller gör sorbeten för hand enligt anvisningarna på sid 15) tills den har fått den typiskt krämiga och fasta sorbetkonsistensen. Det tar mellan 15 och 30 minuter beroende på glassmaskin.

9. Ställ sorbeten i frysen i 30 minuter för att få rätt konsistens vid servering.





Gelato al cioccolatono bacio

CHOKLAD- OCH HASSELNÖTSPINNGLASS

*En glass som är inspirerad av en populär italiensk hasselnötspralin
– och som du gör helt utan glassmaskin och tillagning.
Hur många pinnglassar du får beror på storleken på dina formar.*

..... CA 8 DL GLASSMET

*1 burk sötad kondens-
serad mjölk (397 g)
5 dl vispgräddde
3 msk hasselnöts-
smör eller 1 dl mixade
hasselnötter
200 g mörk choklad
1 msk kokosolja
eller solrosolja*

GÖR SÅ HÄR:

- 1.** Ställ den kondenserade mjölken i kylskåpet tills den är kall.
- 2.** Vispa grädden medelfast i en bunke och vänd ner den kondenserade mjölken. Blanda ner lite hasselnötssmör i taget, alternativt de mixade hasselnötterna.
- 3.** Håll smeten i pinnglassformar och ställ dem i frysen. Låt dem bli helt genomfrysta, det tar 2–4 timmar beroende på storleken på glassarna.
- 4.** Hacka och smält chokladen i mikrovågsugn eller över vattenbad. Rör ner kokos- eller solrosoljan. Håll chokladen i ett glas med höga kanter.
- 5.** Lossa de frysta glassarna ur formarna och doppa dem i chokladen. Lägg dem på till exempel en bricka. Ställ glassarna i frysen tills choklادتäcket har stelnat, ca 15 minuter.



Stracciatella semplice al cioccolato

ENKEL STRACCIATELLA MED CHOKLAD

Stracciatellan föddes i en restaurang i Bergamo i norra Italien i början av 1960-talet. Här har du en väldigt okomplicerad variant som är fantastiskt god den också!

..... CA 8 DL GLASSMET, 6 PORT

*1 burk söttad kondenserad mjölk (397 g)
5 dl vispgrädde
1 tsk vaniljextrakt
100 g mörk choklad
100 vit choklad*

GÖR SÅ HÄR:

- 1.** Ställ den kondenserade mjölken i kylskåpet tills den är kall.
- 2.** Vispa grädden medelfast. Blanda ner kondenserad mjölk och vaniljextrakt, lite i taget.
- 3.** Finhacka den mörka och vita chokladen. Vänd försiktigt ner chokladen i grädden.
- 4.** Håll glassmeten i önskad form och låt glassen stelna i frysen. Det tar 2–4 timmar, beroende på storleken på din form.

