

# Gelato Scarfò ger ut kokbok med Sveriges godaste glass.

Folk åker långväga för att besöka Gelato Scarfò i Bromma – en av Sveriges bästa glassbarer. I vår har paret bakom den välsmakande glassen, Hanna och Angelo Scarfò, kommit ut med boken "Gelato". I den de delar med sig av hemligheten bakom äkta italiensk glass samt några av sina bästa recept. folk o folk lyckades få ett samtal med Hanna under en paus ifrån glassmaskin.



Köerna ringlar sig långa utanför Gelato Scarfò i Ålsten i Bromma. Här har Hanna och Angelo Scarfò sålt glass till finsmakare, glassnördar och alla andra sedan 2014. I tidningarnas glasstester hamnar deras gelato ofta i topp.

Hanna och Angelo Scarfò träffades när båda bodde i Milano och jobbade med annat. Angelo hade haft en glasspassion sedan han var liten och under skoltiden jobbat extra på gelaterior i Kalabrien, där han växte upp. När de reste runt tillsammans i Italien åt de därför ofta gelato på många av de ställen som de besökte.

– Vi kände att det var dags att syssla med något annat och då kom idén att vi skulle åka till Sverige och göra italiensk glass.

## Gelato är en smakexplosion av rena aromer

Gelato är italiensk glass. Det som skiljer den från vår vanliga gräddglass är att den innehåller större mängd mjölk – den svenska har mer grädde. Gelato får då lite lägre fetthalt.

– Personligen tycker jag att det är mer smakexplosion i gelaton. De rena smakerna kommer fram bättre när det inte är så mycket grädde i som kan vara fin och snäll och mjuka upp. Gelaton är mer pang på!



För att göra gelato är det inte bara att blanda ihop ingredienser lite på måfå – man behöver kunskap för att få en bra balans och rätt konsistens. Det handlar mycket att få proportionerna mellan socker, fetter och vätska att stämma. Innan Hanna och Angelo öppnade eget gick de därför en kurs på Carpigiani Gelato University i Bologna för att lära sig tillverka gelato från grunden.

*– Många gelaterior gör det enkelt för sig och använder genvägar i form av halvfabrikat. Men det är inte vår grej. Vi vill jobba med riktiga råvaror och inte blanda i en massa pulver och sådant.*

Det är lite klurigare att göra gelato än gräddglass eftersom det är mer vatten som måste frysa på rätt sätt för att undvika stora iskristaller. Om man verkligen bryr sig om vad man håller på med så måste man kunna glasskemi och förstå hur det går till.

När Hanna och Angelo ska skapa en ny smak från grunden åker således miniräknaren fram. Då gäller det att veta vilka mängder socker, fett och vatten som de olika ingredienserna innehåller och göra kalkyler utifrån det.

*– Självklart kan jag finslipa ett recept genom att smaka av och lägga till några gram av en ingrediens, men i grunden är det beräkningarna som gäller.*

## De tummar inte på kvaliteten

Gelato Scarfò brukar öppna någon gång vid påsk och kör fram till september beroende på vädret, och vid jul har de öppet och säljer glass med julsmaker. Och du hittar den bara i Ålsten.

*– Vi har valt att enbart säljer glass över disk. Vi levererar inte till butiker, och inte heller till restauranger och andra caféer.*



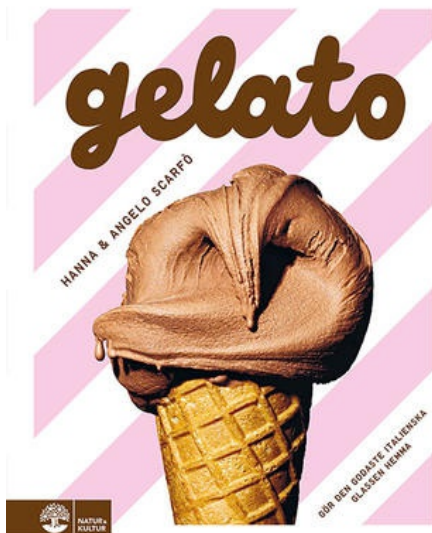
Hanna berättar att de är noga med sin produkt och vill inte släppa iväg den och riskera att den blir felbehandlad av någon annan.

– *Vår produkt ska förknippas med vällagad glass*, säger hon bestämt.

Scarfös använder sig bara av naturliga råvaror, utan tillsatser som konserveringsmedel eller färgämnen. Så långt det går innehåller den svenska bär och frukter. Först och främst för att närodlat är bra för miljön, men också för att transporter ofta försämrar kvaliteten. Råvaror som inte finns i Sverige såsom nötter, mandlar och bergamott köper de nästan uteslutande från Italien.

## Bok med gelatorecept

Nu kan de som har lång till Ålsten ändå smaka den populära glassen – genom att göra den själv. I boken "Gelato" som släpptes i april i år avslöjar de några av sina populära recept. Här får du veta lite om kemin bakom för att kunna förstå hur processen går till. Men du slipper göra beräkningarna. Och du får även veta skillnaden mellan "creme", "fiordilatte" och "sorbetti".



Crema är som namnet skvallrar om den krämigaste gelaton. Den är mjölkbaserad och innehåller ofta, men inte alltid, äggula. Fiordilatte har ren smak och du använder varsamt pastöriserad mjölk där den fräscha smaken inte täcks av ägg eller för mycket smaksättningar. I sorbet använder du oftast vatten i stället för mjölk, för att inte påverka smaken.

Gelato är fylld av smarriga recept och massor av bilder på glass varvat med miljöbilder från Italien och från när Hanna och Angelo är på jakt efter nya råvaror. Efter att ha bläddrat i den uppstår ett trängande behov av att införskaffa en egen glassmaskin och köra igång. Att köpa färdig glass på Ica känns inte längre lika lockande.

## Vilken glass tycker du att en novis ska börja med?

– Börja med crema, den har mycket ägg. Äggulan innehåller både fett och lecitin som gör det enklare att blanda ingredienserna och få rätt konsistens. Fiordilatten är lite klurigare eftersom den inte innehåller ägg och har lägre fetthalt. Ju mer vatten och mindre fett, desto svårare är det att få till en glass utan stora iskristaller.

För att skapa dessa härliga smakbomber behöver du dessutom en bra glassmaskin med kompressor där nedkylningen går snabbt och som samtidigt orkar att snurra runt smeten så att du får in luft. En våg som kan mäta på grammet är också bra att ha då det är viktigt att mängderna blir rätt. Samt en termometer. Sedan är det bara att skaffa boken och köra igång.

## När äter du helst din gelato?

– Hela dagen – det finns inget speciellt tillfälle. När vi bodde i Italien kunde vi under varma dagar äta det till frukost. Det är också gott som efterrätt. Jag tycker inte att det finns något dåligt tillfälle för gelato, säger Hanna och skrattar.



## FAKTARUTA

**Bok:** Gelato

**Författare:** Hanna Scarfò och Angelo Scarfò

**Fotograf:** Lennart Weibull

**Förlag:** Natur Kultur

**Glassbaren:** Gelato Scarfò

**Adress:** Ålstensgatan 12 i Ålsten, Bromma, Stockholm

**Öppettider:** Hittar du på <https://www.facebook.com/gelatoscarfo>

## Se också



Vinn den nya kokboken Gelato om italiensk glass!

Vi tävlar ut tre exemplar av kokboken Gelato av Hanna och Angelo som driver glassbaren Gelato Scarfò i Stockholm och producerar äkta italiensk glass.

**Läs mer**

---



## Ciocolatte Fondente - äkta italiensk chokladglass.

Det här fantastiska receptet på äkta italiensk chokladglass kommer från den nya boken "Gelato" som är skriven av Hanna och Angelo Scarfò.

[Läs mer](#)

---



## Premiär för det mousserande äppelvinet Pomme Doublée.

Nu lanseras en nyhet från den franska calvadosproducenten Père Magloire: Pomme Doublée – ett helt nytt mousserande vin gjort av 100 % äpplen.

[Läs mer](#)

---