

Sorbete de chocolate

Ingredientes

Para 4 personas

320 g de agua
70 g de azúcar en polvo
20 g de jarabe de glucosa
15 g de cacao en polvo sin azúcar
70g de chocolate negro 70%
Flor de sal de Guérande (opcional)

Preparación

En un cazo hervir el agua, el azúcar y la glucosa. Luego agrega a la preparación el cacao en polvo y una pizca de flor de sal, luego vierte todo sobre el chocolate. Deje que se derrita durante 1 minuto antes de mezclar.

Mezclar en caliente, luego tapar la preparación en contacto con film y colocar en el refrigerador por 24 horas. Esta etapa se llama maduración y permite cristalizar las grasas contenidas en el chocolate para obtener mayor abundancia y afinar el sabor.

Una vez pasadas las 24 horas, vuelve a mezclar la preparación y luego viértela en la turbina por 20 minutos (esto puede depender de tu heladera). Luego colócalo en el congelador durante 30 minutos para que se mantenga bien unido.

para terminar

Sirve tus bolas de sorbete, espolvoréalas ligeramente con flor de sal y disfruta.