

Sorbetto al cioccolato

Ingredienti

Per 4 persone

320 g di acqua

70 g di zucchero di ceta

20 g di sciroppo di glucosio

15 g di male

70 g di 70% di cioccolato fondente

Guérande Fleur de Sel (opzionale)

Preparazione

In una casseruola, fai bollire l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Quindi aggiungi il cacao in polvere e un pizzico di Fleur de Sel alla preparazione, quindi versa tutto sul cioccolato. Lasciati sciogliere per 1 minuto prima di mescolare.

Mescola calda, quindi filma la preparazione al contatto e posizionalo in frigorifero per 24 ore. Questo passaggio si chiama maturazione e ciò consente ai grassi contenuti nel cioccolato di cristallizzare per ottenere una migliore abbondanza e perfezionarne il gusto.

Una volta passate le 24 ore, mescolare di nuovo la preparazione e poi versarla nella turbina per 20 minuti (può dipendere dal tuo sorbetico). Quindi posizionalo nel congelatore per 30 minuti in modo che sia tenuto correttamente.

Per finire

Servire le palline di sorbetto, cospargile leggermente con Fleur de Sel e Taste.