

# *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.