

Sorbetto al cioccolato

Ingredienti

Per 4 persone

320 g di acqua
70 g di zucchero semolato
20 g di sciroppo di glucosio
15 g di cacao in polvere non zuccherato
70g di cioccolato fondente 70%.
Fiore di sale di Guérande (facoltativo)

Preparazione

In un pentolino fate bollire l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Aggiungete poi alla preparazione il cacao in polvere e un pizzico di fior di sale, quindi versate il tutto sul cioccolato. Lascia sciogliere per 1 minuto prima di mescolare.

Mescolare a caldo, quindi coprire la preparazione a contatto con pellicola e riporla in frigorifero per 24 ore. Questa fase è chiamata maturazione e consente ai grassi contenuti nel cioccolato di cristallizzare per ottenere una migliore pienezza e affinare il gusto.

Trascorse le 24 ore, mescolare nuovamente il preparato quindi versarlo nella turbina per 20 minuti (questo può dipendere dalla vostra gelatiera). Poi mettetelo nel congelatore per 30 minuti in modo che si mantenga bene.

Per finire

Servite le vostre palline di sorbetto, cospargetele leggermente con fior di sale e buon appetito.