

Sorbete de chocolate

Ingredientes

Para 4 personas

320 g de agua
70 g de azúcar de lanzadores
20 g de jarabe de glucosa
15 g de mal
70 g de 70% de chocolate negro
Guérande fluur de sel (opcional)

Preparación

En una cacerola, hierva el agua, el azúcar y la glucosa. Luego agregue el cacao en polvo y una pizca de Fleur de Sel a la preparación, luego vierta todo sobre el chocolate. Deje derretir durante 1 minuto antes de mezclar.

Mezcle el caliente, luego filme la preparación en el contacto y colóquela en el refrigerador durante 24 horas. Este paso se llama maduración y esto permite que las grasas contenidas en el chocolate cristalicen para obtener una mejor abundancia y refinar su sabor.

Una vez que hayan pasado las 24 horas, mezcle la preparación nuevamente y luego verterla en la turbina durante 20 minutos (puede depender de su sorbético). Luego colóquelo en el congelador durante 30 minutos para que se mantenga correctamente.

Para terminar

Sirva sus bolas de sorbete, espolvoree ligeramente con Fleur de Sel y gusto.