### Sorbetto al cioccolato

#### Ingredienti

##### Per 4 persone

320 g di acqua

70 g di zucchero di cesta

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.