Alessandro Borghese Kitchen Sound, il gelato after nine. VIDEO

img-20170728-032440-bc9b0575

GELATO AFTER NINE
(*Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
900g di latte
350g di panna
110g di zucchero
20g di miele
425g di cioccolato al 55% fondente
8g di farina di carrube
Panna liquida q.b.
Succo di un limone
Menta q.b.
Sale nero q.b.

Preparazione:
Porta a bollore il latte e la panna all'interno di un pentolino.
Mischia le polveri (farina di carrube, latte in polvere, addensante naturale, zucchero) e versale nel pentolino con latte e panna. Aiutandoti con una frusta, mescola velocemente.
Taglia a coltello il cioccolato e mettilo in una ciotola. Aggiungi il latte e la panna ancora bollenti e fai sciogliere il cioccolato. Incorpora anche il miele. Manteca nella gelatiera.
Per la panna acida, versa la panna in una ciotola e aggiungi il succo di limone. Mescola bene fino a far coagulare la panna con il succo di limone.
Trita le foglioline di menta con due cucchiai di panna acida.

Servi la quenelle di gelato al cioccolato su una base di panna acida alla menta. Decora con fiocchi di sale nero e foglioline di menta.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno