Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato alla soia con mazzancolle

img-20170801-035220-44988866

GELATO ALLA SOIA CON TARTARE DI MAZZANCOLLE E OLIO AL WASABI
*(Costo €€ - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
1l di latte di soia
50g di glucosio
200g di zucchero
220g di panna di soia
70g latte in polvere (3,6% di grasso)
7,5g di addensante neutro (farina di carrube)
12 mazzancolle
Sale nero q.b.
Timo q.b.
Salvia q.b.
Fiori di rosmarino q.b.
Olio EVO q.b.
Wasabi q.b.
Salsa di soia q.b.
Pepe nero q.b.

Preparazione:
Incidi il dorso delle mazzancolle ed elimina l’intestino.
Una volta pulite e sgusciate, tagliale grossolanamente a coltello.
Aggiusta di sale e pepe le mazzancolle a pezzetti. Aggiungi un filo di olio extravergine e un mix di erbe

aromatiche (timo, salvia, rosmarino). Lascia riposare la tartare.
Per il gelato, incorpora all’interno di una ciotola: lo zucchero, il latte di soia, la panna di soia, il latte in polvere, la farina di carrube e il glucosio. Mescola bene il tutto con un mixer.
Pastorizza e manteca il composto nella gelatiera.
Insaporisci la tartare con qualche goccia di soia.
Mescola un cucchiaino di olio con il wasabi creando una riduzione.
Impiatta sistemando al centro la tartare con l’aiuto di un ring, adagia sopra una quenelle di gelato alla soia, qualche goccia di olio al wasabi e fiorellini di rosmarino.

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