Alessandro Borghese Kitchen Sound, gelato cioccolato e semi di canapa

borghese-c6d6ea05

GELATO AL CIOCCOLATO CON YOGURT E SEMI DI CANAPA
*(Costo € - Tempo *** - Difficoltà ###)*

Ingredienti:
900g di latte
350g di panna
110g di zucchero
100g di latte in polvere
20g di miele
425g di cioccolato al 55% fondente
8g di stabilizzante neutro
Yogurt greco q.b.
Sciroppo d’acero canadese q.b.
Per decorare:
Semi di canapa decorticati q.b.
Menta q.b.
Variegato al kamut soffiato con base al cioccolato q.b.

Preparazione:
Versa in un pentolino il latte, la panna e il miele. Porta a bollore.
A parte, setaccia il latte in polvere, la farina di carrube e lo zucchero. Mescola bene le polveri e in seguito incorpora il cioccolato tritato. Aggiungi il latte e la panna ancora bollenti mescolando con una frusta. Quando il cioccolato si sarà sciolto, manteca il tutto nella gelatiera.
Per il condimento allo yogurt, mescola lo yogurt con lo sciroppo d’acero fino a creare un’emulsione.

Impiatta mettendo sul fondo della coppa martini un cucchiaio di variegato, prosegui con una pallina di gelato al cioccolato e infine decora con semi di canapa, gocce di emulsione allo yogurt e foglioline di menta fresca.

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