Alessandro Borghese Kitchen Sound, ganache al gianduia con banana VIDEO

borghese-2-5f32350d

GANACHE AL GIANDUIA CON BANANA IN TEMPURA

TEMPO: 40 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
2 banane
70g farina di mais
84g farina 00
1300g cioccolato alla gianduia
1000g panna
1 cucchiaio di Glucosio
Olio di semi q.b.
Acqua frizzante q.b.
Curcuma q.b.
Zucchero q.b.
Bastoncini in legno q.b.

Preparazione:
Per la ganache, versa nella macchina del gelato : panna, cioccolato alla gianduia e glucosio. Imposta il programma 'ganache' e procedi con la preparazione.
Fai riposare la crema ganache in frigorifero ricoperta dalla pellicola trasparente.
In un tegame, porta ad una temperatura di 190 gradi, l'olio di semi.
In una ciotola, mischia le due farine e aggiungi poco alla volta l'acqua frizzante gelida. Mescola con

l'aiuto di una frusta fino ad ottenere una pastella omogenea.
Sbuccia la banana e tagliala a tronchetti. Infilza i tronchetti con i bastoncini e..... friggi!
Raggiunta la doratura, ricopri gli spiedini di banana di curcuma e zucchero.
Versa la ganache all'interno di una sac a poche e IMPIATTA!
Disponi gli spiedini sopra a degli 'spuntoni di ganache'. Completa con foglioline di menta.

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