Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato al Prosecco. VIDEO

borghese-6-9f5a9a93

GELATO AL PROSECCO CON FRUTTA IN TEMPURA
Con Yuri dal Pos

TEMPO: 12h e 40 minuti
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il gelato al prosecco:
600g Vino
1605g Acqua
705g Saccarosio
75g Inulina
15g Stabilizzante 0.5%

Per la spuma frizzante di pesca:
1l acqua
500g zucchero
1kg di pesche

Per la frutta in tempura:
4 Fragole
1 Banane
2 Kiwi
1 Pesca

Acqua frizzante q.b.
Farina 00 q.b.
Amido di mais q.b.
4 Bastoncini d'arancio
Olio evo q.b.
Curcuma q.b.

Preparazione:
Per la spuma, versa in un pentolino, lo zucchero e l'acqua. Mescola bene con una frusta affichè si sciolga lo zucchero. Aggiungi le pesche tagliate a fette e porta a bollore.Raggiunto il bollore frulla lo sciroppo alle pesche con un mixer e passalo in un colino. Fai raffreddare il succo a temperatura ambiente e in seguito in frigorifero per 12h.
Versa lo zucchero,l'inulina e lo stabilizzante in una ciotola. Mescola bene
Diluisci metà di prosecco con l'acqua.
Versa all'interno della macchina del gelato le polveri e il presecco diluito nell'acqua.
Manteca per 5 minuti il sorbetto.
Per la tempura versa in una ciotola: la farina e l'amido di mais. Mescola bene con una frusta e versa piano piano l'acqua frizzante ghiacciata, fino ad ottenere una pastella bella densa. Aggiungi della curcuma per colorare e speziare.
Taglia la frutta e infilzala con dei bastoncini d'aranzia.
Friggi gli spiedini di frutta in olio extravergine caldo.
Impiatta il sorbetto al prosecco in una ciotola, versaci la spuma alla pesca e decora con foglioline di salvia all'ananas. Affianca sul piatto gli spiedini di frutta in tempura.

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