Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, pane burro e marmellata...

borghese-14-e9e21560

GELATO PANE BURRO E MARMELLATA CON CROSTINO COLAZIONE
Con Giuseppe Laterza

TEMPO: 25 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
Per il gelato:
614g di latte
65g di panna
100g di saccarosio
60g di destrosio
58g di latte in polvere
3g di farina di semi di carrube
100g di burro
marmellata di arancia q.b.
crostini di pane caramellati q.b.

Per il crostino colazione:
4 fette di pane Casereccio
1 limone
150ml di panna fresca
Burro q.b.
Zucchero di canna q.b.

Menta q.b.
Choco Rise al cioccolato bianco q.b.

Preparazione:
In una ciotola, miscela con una frusta le poveri: saccarosio, farina di carruba, destrosio, latte in polvere.
Versa in una brocca : il latte, la panna,e il burro. Frulla i liquidi con l'aiuto di un frullatore a immersione.
Prosegui a frullare aggiungendo a pioggia le polveri miscelate.
Manteca la miscela nella macchina del gelato e terminato questa procedura variega con la marmellata e i crostini di pane caramellati.
Spremi il limone all'interno della panna. Aggiusta di sale e mescola con un frusta fino a raggiungere la densita' desiderata
Taglia una fetta di pane di alto spessore e ricavane un disco con il coppa pasta.
Spalmaci un po' di burro e spolvera con lo zucchero di canna. Aiutandoti con un cannello caramella il disco di pane fino ad ottenere una crosticina dorata.
IMPIATTIAMO!
Disponi il crostino sul piatto, adagiaci sopra una pallina di gelato pane burro e marmellata, decora con crostini di pane caramellato, una kenel di choco rise al cioccolato bianco e la panna acida. Non dimenticarti le foglioline di menta!

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