

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 cucchiaino 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