

Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato al cioccolato bianco

borghese-1-6bc06374



GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO CON BESCIAMELLA DOLCE E CAROTE FRITTE

Con Stefano Dassie

TEMPO: 45 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

per il gelato:

840 g di latte

300 g di cioccolato bianco

4 g di stabilizzante

450 g di pere

150 g di sedano

73 g di trealosio, 70 g di destrosio

110 g di glucosio

3 g di cardamomo in infusione

sale e pepe q.b.

per le carote:

1 carota

FECOLA E olio evo q.b.

per la besciamella:

50 g di burro, 40 g di farina

1 bacca di vaniglia

30 g di zucchero, 50 g di latte

Preparazione:

Pela una carota tagliala a fette e infine a striscioline sottili. Passale nella fecola e le friggile in olio extravergine bollente.

Per la besciamella, sciogli il burro in un pentolino.

Nel frattempo, mescola la farina con lo zucchero e i semi di vaniglia. Versa le polveri nel pentolino insieme al burro. Aggiungi il latte e continua a mescolare a fiamma dolce fino ad addensare il composto.

Una volta addensata, versa la besciamella in una ciotola e lasciala raffreddare a temperatura ambiente.

Per il gelato, versa in un pentolino metà della quantità del latte, il cardamomo, il cioccolato bianco, pepe e sale. Una volta aromatizzato il latte, filtralo, versalo in una ciotola e lascialo raffreddare.

A parte, scalda l'altra metà del latte in un pentolino e aggiungi gli zuccheri (stabilizzante, trealosio, destrosio, glucosio). Porta a ebollizione. Una volta raggiunta l'ebollizione, incorporalo al latte aromatizzato. Lascia raffreddare.

Sbuccia le pere e tagliale a dadini.

Taglia il sedano a pezzettini, tenendo da parte le foglie per la decorazione.

Versa le pere e il sedano a dadini in un boccale, aggiungi il latte raffreddato e frulla con un mixer ad immersione. Versa la miscela nella macchina del gelato. Prima pastorizza e poi manteca.

Preparati ad impiattare!

Adagia la kenel di gelato al centro de piatto, decora con la besciamella dolce e le carote fritte adagiate sopra al gelato. Termina con foglioline di ruta.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno