

SORBETTO



mousse e sorbetti



tempo di preparazione
25 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Sorbetto

140 g **Chauo 75%**

445 g acqua

60 g zucchero

20 g miele di melata di bosco
agrimontana

80 g zucchero invertito

3 g neutro agrimontana

3 g scorza d'arancia

PROCEDIMENTO

Sorbetto

Mescolare a secco le poveri, in modo da non formare dei grumi.

Solubilizzare gli zuccheri nell'acqua, aggiungere il miele, le scorze d'arancia e le polveri. Portare quasi a bollore.

Versare il liquido caldo nel cioccolato fuso.

Successivamente micronizzare la miscela con un frullatore ad immersione.

Raffreddare e far maturare la miscela. In questo modo si sviluppano meglio gli aromi e i profumi.

Ultimata la fase di maturazione, versare nel mantecatore.

Dressare negli stampi in silicone.

Per conferire acidità: spicchi d'arancia e della marmellata d'arancia agrimontana.

Per conferire croccantezza: realizzare dei bastoncini di cioccolato **Chauo 75%**. Munirsi di una sac-à-poche, realizzare dei fili di cioccolato su una teglia congelata. Poi far stabilizzare a 4°C.

