



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002883 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 13 Mag 2019 alle ore 08:12

da ALESSANDRO TOCCHETTI

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Il Giorno e La Notte

Sorbetto di datterino giallo con liquore Strega su granella di fondente nero al 75%, trito di menta fresca, zeste d'arancia e baffi di caramello.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 1 persona

n. 5 Datterini gialli
n. 1 cucchiaino d'acqua
50 g cioccolato fondente nero al 75%
n. 2 foglie di menta freschissima
1/2 cucchiaino di liquore Strega
n. 1 arancia biologica
n. 1 cucchiaino di zucchero per il sorbetto
n. 2 cucchiaini di caramello

Prodotti utilizzati

Datterini gialli in conserva La Fiammante, Cioccolato fondente nero al 75% Lindt, Liquore Strega, Arancia biologica di Sicilia, Zucchero Eridania, Caramello Paneangeli.

Strumenti di cottura

Pentolino per sbollentare i pomodorini datterini gialli, colino, frullatore ad immersione, bacinella d'acqua fresca, coltello, microplane, cucchiaino per zucchero, cucchiaino per liquore, cucchiaino per caramello, n. 2 cucchiari per quenelle di sorbetto di datterino giallo, vaschetta per il sorbetto da collocare in freezer, vaschetta per granella di fondente nero e trito di menta.

Preparazione

Innanzitutto mettiamo dell'acqua nel pentolino destinato ai pomodorini e facciamola arrivare quasi a bollore.

Inseriamo i datterini e dopo 15/20 secondi tiriamoli fuori utilizzando il colino.

Mettiamoli nella bacinella piena d'acqua fresca al fine di bloccare la loro cottura.

Successivamente leviamo la buccia e i semi utilizzando un piccolo coltello.

Una volta spellati e rimossi i semi, inseriamo i datterini gialli nell'apposito contenitore per emulsionarli con il frullatore ad immersione inserendo 1 cucchiaino di acqua, 1 cucchiaino di zucchero e 1/2 cucchiaino di liquore Strega.

Una volta ottenuta una crema, inseriamo la stessa in un piccolo contenitore e mettiamolo in freezer per circa 2 ore e 1/2.

Dovremo ricordarci di mescolare il composto ogni tanto affinché non si formi un blocco di ghiaccio. In questo ci aiuterà la presenza del liquore che, avendo una gradazione alcolica abbastanza alta, impedirà il formarsi di ghiaccio duro.

Una volta messo il composto nel freezer, ci dedichiamo al cioccolato fondente nero.

Dovremo ridurlo in granella utilizzando il coltello.

Successivamente, sempre utilizzando il coltello, faremo un trito delle 2 foglioline di menta freschissima.

Unite la granella di fondente nero al trito di menta e lasciate nella vaschetta.

Quando sarà pronto il sorbetto, lo tiriamo fuori dal freezer e lo lasceremo per circa 10 minuti a temperatura ambiente al fine di renderlo facilmente lavorabile con i 2 cucchiari.

Nel piatto mettiamo un fondo di granella di cioccolato fondente nero e menta.

Con i due cucchiai formiamo una quenelle di sorbetto di datterino e collochiamola sul fondo di cioccolato e menta. Mettiamo una spolverata di zeste d'arancia sul sorbetto e precedentemente sulla granella di cioccolato e menta. Con un cucchiaino formiamo 2 baffi di caramello.