

Gelato al cioccolato e brownie

Ingrédients

- 35g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 30g di burro
- 1 uovo
- 40g di zucchero semolato
- 30g di farina
- 1 pizzico di sale
- 200g di cioccolato fondente al 66% di cacao
- 250g di latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 100g di zucchero
- 250g di panna liquida

Préparation

1. Finalmente sono riuscito a mettere la ciotola della mia gelatiera nel congelatore, quindi eccomi di nuovo con nuove ricette di gelato per quest'estate!
2. Inizio con questo gelato al cioccolato & brownie: un gelato molto cremoso e cioccolatoso impreziosito da pezzi di brownie, molto semplice da realizzare!
3. Come sempre con i gelati fatti in casa, vi consiglio di tirarlo fuori qualche minuto prima per avere una buona consistenza al momento della degustazione.
4. Materiale: Termometro Uso la gelatiera Kenwood compatibile con il mio robot chef titanium.
5. Ingredienti: Ho usato i cioccolati Caraïbes & Guanaja di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Il brownie: di cioccolato fondente al 70% di cacao di burro 1 uovo di zucchero semolato di farina 1 pizzico di sale Gocce di cioccolato o perle croccanti o frutta secca a piacere Sciogliete il cioccolato con il burro.
7. Sbattete l'uovo con lo zucchero semolato, poi aggiungete il burro e il cioccolato sciolti.
8. Infine, aggiungete la farina, le gocce/perle e il sale quindi versate su una teglia per uno spessore di circa 1 cm.
9. Cuocete per 5-10 minuti nel forno preriscaldato a 180°C poi lasciate raffreddare prima di tagliare a quadratini.
10. La crema gelato al cioccolato: di cioccolato fondente al 66% di cacao di latte intero 4 tuorli d'uovo di zucchero di panna liquida Sciogliete il cioccolato dolcemente.
11. Riscaldare il latte.
12. Sbattete i tuorli con lo zucchero, poi versateci sopra il latte caldo.
13. Riversate tutto nella casseruola e cuocete come una crema inglese, a 85°C.
14. Versate la crema inglese sul cioccolato, frullate per ottenere una crema ben omogenea, poi fate raffreddare completamente in frigorifero.
15. Poi, montate la panna liquida in chantilly e aggiungetela delicatamente al cremoso al cioccolato.
16. Versate il composto nella vostra gelatiera e quando il gelato è pronto, aggiungete i pezzetti di brownie gradualmente.
17. Versate in un contenitore e conservate nel congelatore.
18. Infine, tirate fuori i coni e gustatevi questo piacere!

