

Sorvete de chocolate e brownie

Ingrédients

- 35g de chocolate amargo a 70% de cacau
- 30g de manteiga
- 1 ovo
- 40g de açúcar
- 30g de farinha
- 1 pitada de sal
- 200g de chocolate amargo a 66% de cacau
- 250g de leite integral
- 4 gemas de ovos
- 100g de açúcar
- 250g de creme de leite fresco

Préparation

1. Eu finalmente consegui colocar a tigela da minha sorveteira no congelador, então estou de volta com novas receitas de sorvetes para este verão!
2. Começo com este sorvete de chocolate & brownie: um sorvete bem cremoso e chocolatado polvilhado com pedaços de brownie, muito simples de fazer!
3. Como sempre com sorvetes caseiros, recomendo que você o retire alguns minutos antes para obter uma boa textura na degustação.
4. Material: Termômetro Eu uso a sorveteira Kenwood adaptada ao meu robô chef titanium.
5. Ingredientes: Eu usei os chocolates Caraibes & Guanaja de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Derreta o chocolate com a manteiga.
7. Bata o ovo com o açúcar, depois adicione a manteiga e o chocolate derretidos.
8. Finalmente, adicione a farinha, as gotas/pérolas e o sal, em seguida, despeje sobre uma placa com cerca de 1cm de espessura.
9. Cozinhe por 5 a 10 minutos no forno pré-aquecido a 180°C, depois deixe esfriar antes de cortar em pequenos quadrados.
10. Derreta o chocolate suavemente.
11. Aqueça o leite.
12. Bata as gemas com o açúcar, depois despeje o leite quente por cima.
13. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe como um creme inglês, a 85°C.
14. Despeje o creme inglês sobre o chocolate, misture para obter um creme bem homogêneo, depois resfrie completamente na geladeira.
15. Em seguida, bata o creme de leite em ponto de chantilly e adicione-o delicadamente ao creme de chocolate.
16. Despeje a preparação na sua sorveteira e, quando o sorvete estiver pronto, adicione os pequenos pedaços de brownie gradualmente.
17. Despeje em um recipiente e conserve no congelador.
18. Finalmente, pegue os cones e divirta-se!