

Thermomix TM31

## **Cre moso di cioccolato bianco e liquirizia con sorbetto al Crodino**

Tempo totale di esecuzione: 30 min., Tempo di preparazione manuale: 17 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 13 min.

**Ingredienti** per 8 porzione/i:

**Per il cremoso:**

- 375 g di panna
- 400 g di cioccolato bianco a pezzetti
- 1 tuorlo

**Per la gelatina di liquirizia:**

- 300 g di acqua
- 35 g di zucchero
- 1 cucchiaio di liquirizia in polvere
- 5 g di colla di pesce ammollata in acqua fredda

**Per il sorbetto:**

- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di glucosio (sciroppo)
- 1 buccia di limone
- 4 Crodini

### **Esecuzione**

**Preparare il cremoso:**

1. **Posizionare la farfalla** e montare 300 g di panna per circa: **2 min./vel. 3** (finchè non monta). Mettere da parte in frigorifero. **Togliere la farfalla.**
2. Lavare il boccale e tritare il cioccolato: **20 sec./vel. 8**, unire i restanti 75 g di panna e scaldare: **2 min./70°C/vel. 4**, unire il tuorlo e mescolare: **10 sec./vel. 7**.
3. Incorporare delicatamente la panna montata, versare nelle fondine lasciando addensare e raffreddare completamente.

**Preparare la gelatina di liquirizia:**

4. Mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero e la liquirizia: **5 min./70°C/vel. 1**.
5. Aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, frullare: **10 sec./vel. 4** e lasciar raffreddare, ma non rapprendere, quindi stendere la gelatina sui cremosi. Coprire e mettere in frigo a solidificare.

**Preparare il sorbetto:**

6. Mettere nel boccale lo zucchero, il glucosio, la buccia di limone e un Crodino, scaldare: **3 min./70°C/vel. 1**.
7. Togliere la scorza di limone, unire i restanti Crodini e mescolare: **2 sec./vel. 4**, versare in una placca e mettere a congelare. Una volta ghiacciato mantecare: **20 sec./vel. 7** spatolando, versare in un contenitore e mettere di nuovo in freezer.

8. Al momento di servire porre una pallina di sorbetto al centro del cremoso, guarnire con una foglia di menta e una fetta di limone essicata in forno.

### Curiosità

Il glucosio è un dolcificante che aiuta a rendere il gelato più morbido e cremoso. Si trova nei negozi che vendono articoli per pasticceria casalinga o dai fornitori dei pasticceri, ma anche nei supermercati ben forniti.

Autore: Chef Alessandra Buriani - Ristorante Buriani dal 1967 - Pieve di Cento (BO)

### Informazioni

Bimby con: Farfalla, No Butterfly

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2039 kJ
Valore nutritivo:	487 kcal
Proteine:	5,1 g
Carboidrati:	39,2 g
Grassi:	35,5 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	996 kJ
Valore nutritivo:	238 kcal
Proteine:	2,5 g
Carboidrati:	19,2 g
Grassi:	17,4 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio