

Thermomix TM31

## Parfait alla menta con scaglie di cioccolato

Tempo totale di esecuzione: 20 min., Tempo di preparazione manuale: 10 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 10 min.

### Ingredienti per 4 porzione/i:

300 g	di panna fresca
1 foglio	di fogli di gelatina
3	tuorli
200 g	di zucchero
300 g	di latte tiepido
1 bustina	di vanillina
150 g	di sciroppo alla menta
	scaglie di cioccolato al 70% q.b.

### Esecuzione

1. **Posizionare la farfalla**, versare la panna e montare: **vel. 3 finché non monta**. Controllare la densità dal foro del coperchio, **togliere la farfalla** e trasferire la panna in una ciotola, tenere da parte.
2. Mettere a bagno in acqua fredda il foglio di gelatina.
3. **Riposizionare la farfalla** e montare i tuorli con lo zucchero: **3 min./37°C/vel. 3**.
4. Unire il latte tiepido a filo, la gelatina ben strizzata e la vanillina: **7 min./90°C/vel. 4**. Una volta raggiunta la temperatura continuare a mescolare **a vel. 4** finché si raffredda.
5. Sempre **a vel. 4** incorporare delicatamente la panna e lo sciroppo alla menta. **Togliere la farfalla**.
6. Versare il composto in stampi da dessert e porre in freezer a congelare per alcune ore.
7. Sformare i parfait e decorare con scaglie di cioccolato.

### Curiosità

*"Parfait" è un termine francese che significa perfetto, come questo semifreddo dal sapore soffice e spumoso*

Autore: Chef Luca Collami - Ristorante Baldin - Sestri Ponente (GE)

### Informazioni

Bimby con: Farfalla, No Butterfly

Accessori utili: stampi per congelamento (es. alluminio o silicone)

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2875 kJ
Valore nutritivo:	687 kcal
Proteine:	7,2 g
Carboidrati:	87,5 g





Contempora

*Il nostro meglio per la tua famiglia*

Grassi: 36,6 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo: 1084 kJ

Valore nutritivo: 259 kcal

Proteine: 2,7 g

Carboidrati: 33 g

Grassi: 13,8 g

Grado di difficoltà: facile

Costo: basso

