I grandi gelati: Sorbetto al Mango e Oro-Cioccolato Extra Fondente

Per non dimenticarci dell'estate appena finita

Debolezze

"A tavola perdonerei chiunque. Anche i miei parenti"

OSCAR WILDE

Il **22 settembre** è il giorno che segna la fine dell'estate e l'inizio della stagione autunnale. Le vacanze, il sole sulla pelle e il vento caldo sul nostro viso saranno presto un lontano ricordo, lasciando spazio ai primi freddi, alle giornate corte e al tanto amato *fólage*.

Voglio chiudere questa estate con due ricette che racchiudono i colori e i sapori dei mesi passati: il mio sorbetto al Mango, il frutto tropicale per eccellenza, e il sorbetto Oro-Cioccolato, dal gusto forte e deciso, impreziosito da una cascata di **bricicole d'oro** Giusto Manetti Battiloro che brillano come il luccichio del mare.

Come in ogni ricetta, la scelta degli ingredienti è fondamentale. Per il **sorbetto Oro-Cioccolato Extra Fondente** ho selezionato il Cioccolato Domori Apurimac 72%, originario della zona dell'omonimo fiume, nel sud del Perù, un *Berlo* creato recentemente con note di fiori, caramello e crema di latte. Ha un gusto molto delicato con discreta acidità e una freschezza di gusto indimenticabile. Per il **sorbetto al Mango**, invece, è importante selezionare accuratamente solo la frutta matura, meglio ancora se trasportata per via aerea e lasciata maturare direttamente sull'albero.

Entrambe le proposte sono prive di latte, adatte quindi agli intolleranti al lattosio.

Gelato Oro-Cioccolato Domori Apurimac 72%

Ingredienti

420 + 50 g di Acqua minerale
100 g di Zucchero
35 g di Destrosio (sostituibile con lo stesso peso in zucchero)
35 g di Miele di Acacia
10 g di Cacao in Polvere Domori
170 g di Cioccolato Fondente Domori Apurimac 72%
3 g (un cucchiaino raso) di Farina di semi di carrube
Bricicole Oro alimentare 23 kt Giusto Manetti Battiloro

Procedimento

In un tegame mischiare zucchero, destrosio, cacao in polvere Domori e la farina di semi di carrube. Aggiungere i 420 g di acqua minerale, mescolando con una frusta per rendere il miscuglio omogeneo. Aggiungere il miele di acacia e portare sul fuoco a fiamma medio-bassa. Sempre mescolando, portare a primo bollore, abbassare la fiamma e cuocere per un paio di minuti. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare fino a 50-60°.

Versare lo sciroppo di cacao e zucchero sul Cioccolato Fondente Domori Apurimac, aggiungere i 50 g di acqua e, con l'ausilio di un frullatore a immersione, emulsionare la miscela.

Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare in frigorifero. Prima di procedere alla mantecatura emulsionare nuovamente la miscela. Versare il tutto nella Gelatiera Musso Mini e mantecare per circa 45 minuti. Servire il Gelato al Cioccolato Extra Fondente Domori con un'abbondante spolverata di bricicole di Oro Giusto Manetti Battiloro.

Sorbetto al Mango

Ingredienti

250 + 75 g di Acqua Minerale
120 g di Zucchero
35 g di Destrosio (sostituibile con lo stesso peso in zucchero)
50 g di Miele di Acacia
330 g di polpa di Mango a cubetti (si ricava da 1 frutto intero di circa 500-600 g)
2,5 g (un cucchiaino raso) di Farina di semi di carrube

Procedimento

In un tegame mescolare 250 g di acqua minerale, zucchero, destrosio, miele e farina di semi di carrube. Portare sul fuoco a fiamma medio-bassa e far bollire per un paio di minuti, sempre mescolando. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare in frigorifero, coprendo lo sciroppo con pellicola a contatto.

In un frullatore, inserire la polpa di Mango, i 75 g di acqua minerale e lo sciroppo ormai freddo. Frullare per qualche minuto in modo da rendere la miscela omogenea.

Versare il tutto nella Gelatiera Musso Mini e mantecare per circa 45 minuti.

@andreacarlolonati

di ANDREA CARLO LONATI | 22 SETTEMBRE 2016

TAG #AmicaKitchen, #andreacarlolonati, #BelloDaMangiare, cioccolato fondente, domori, gelato, giusto manetti, mango, oro, ricette