

Al Cuore Della Terra

Esordio primordiale

Ingredienti

100 gr di cioccolato fondente

150 gr di rapa rossa

30 gr di latte di cocco

30 gr di sciroppo d'acero

15 gr di maltosec

Acqua

Ghiaccio



Preparazione

Questo dolce, dal sapore delicato ma incisivo, accarezza il palato con un gioco di consistenze e temperature diverse e contrastanti.

I passaggi della sua realizzazione non sono molti, e neanche complicati.

Il primo è sicuramente il gelato alla rapa rossa.



Scartate le rape contenute nel sacchetto di plastica e mettetele tagliate in quattro in una bustina per alimenti. adesso riponetele nel congelatore.

Nel frattempo, sciogliete il cioccolato fondente.

Quando sarà completamente sciolto, unite con l'aiuto di una frusta da cucina la maltodestrina. Fate movimenti lenti e circolatori in modo da non disperdere la maltodestrina e riuscire ad agglomerare tutti i grassi del cioccolato.

Pian piano vedrete che otterrete una sabbia irregolare di cioccolato. Più continuerete a girare più romperete i "sassi" che vi si andranno creando rimanendo così solo una sottile polvere, proprio come fosse terra, di cioccolato.

Ora che la vostra terra di cioccolato è pronta, passate ai rami.

Prendete una bacinella e riempitela per metà di ghiaccio, poi arrivate al bordo versando dell'acqua.

Lasciate che l'acqua si freddi bene.

Nel frattempo, riempite una sac a poche con il cioccolato che avete tenuto da parte, e tagliate la punta ricavandovi un foro abbastanza piccolo.

Ora, cercando di creare delle "s" irregolari e abbastanza allungate, lasciate cadere il cioccolato sull'acqua senza però toccarla. In questo modo, il cioccolato a contatto con il ghiaccio, si rapprenderà e formerà così quei simpatici riccioli di cioccolato che molto spesso vedete su torte decorate.



Quando avrete terminato con i vostri rami, scolateli su carta assorbente e riponeteli poi in frigo.

A questo punto, tornate al gelato di rapa.

Quando le rape rosse saranno ben congelate, mettetele in frullatore con lo sciroppo d'acero e il latte di cocco.

Frullate quindi alla massima velocità fino a quando non otterrete una consistenza cremosa ed omogenea, proprio come un classico gelato. Regolate di dolcezza.

Una volta realizzato anche il gelato, siete pronti per l'assemblaggio del piatto.

Disponete della terra di cioccolato al centro del vostro piatto, adagiatevi sopra una quenelle di gelato alla rapa rossa e posizionate sopra al gelato i rami al fondente. Decorate con qualche petalo di fiore da tisana, se lo avete, e gustatevi il connubio perfetto tra il cioccolato e la rapa rossa.

Nota

Potete tranquillamente conservare il gelato alla rapa nel vostro freezer.

Quando, però, deciderete di riutilizzarlo dovrete eseguire una piccola accortezza.



Potete, infatti, scegliere di prelevare la quantità di gelato desiderata e frullarla nel frullatore, oppure passarla per circa 3 secondi nel microonde alla modalità defrost.