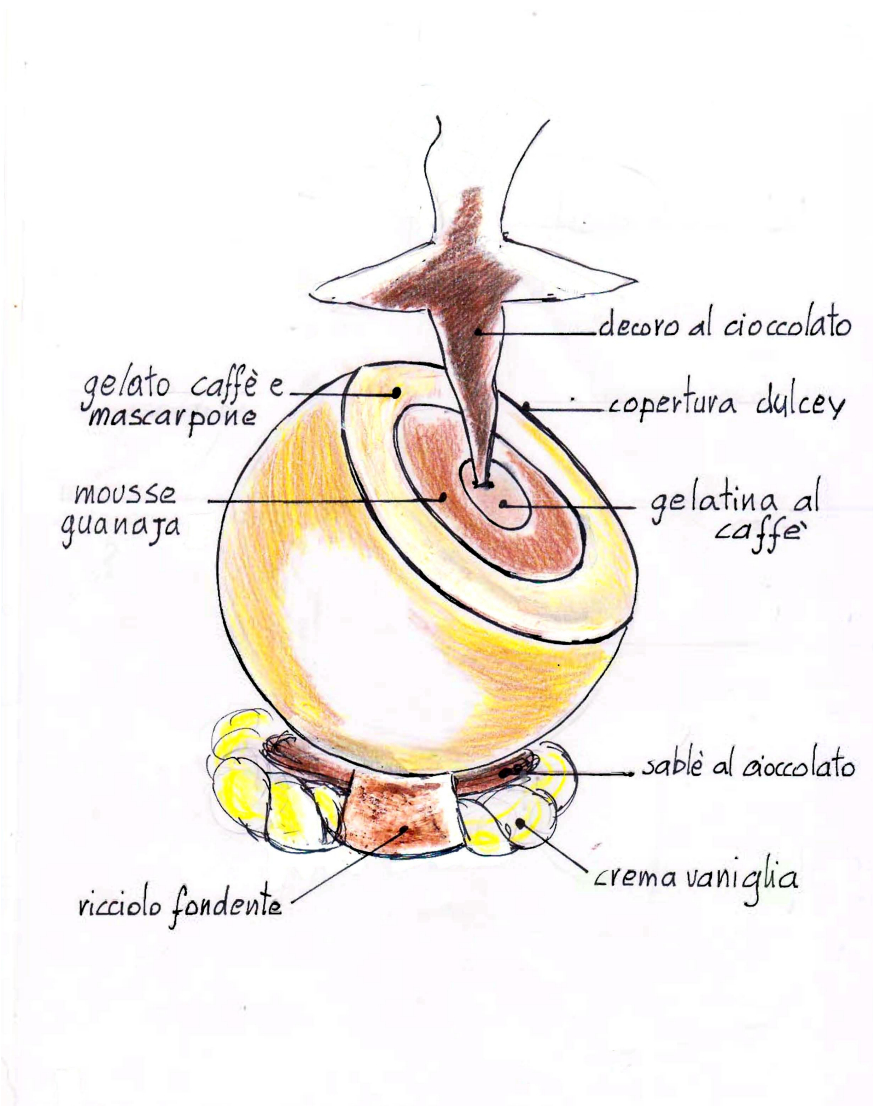


(BICCHIERE GELATO AL CAFFÈ)



**Sablé al cioccolato**

220 g burro

40 g cacao

3,8 g lievito chimico

3,8 g bicarbonato

179 g zucchero di canna

70 g zucchero vagliato medio

218 g copertura Guanaja 70%

256 g farina frolla macinata a pietra

4g fior di sale

3,3g vaniglia Bourbon in polvere

Sabbiare il burro con le polveri. Aggiungere il cioccolato fuso, la vaniglia, il fior di sale ed impastare. Aggiungere infine gli zuccheri e terminare l'impasto. Lasciare riposare una notte, cutterizzare e cuocere a 160°C per 10 minuti.

### **Crema alla vaniglia della Polinesia**

300 g latte fresco intero

40 g tuorlo

43 g zucchero vagliato fine

17 g amido mais

100 g burro

100 g mascarpone

1 bacca di vaniglia della Polinesia

Portare il latte a bollore e versarlo sui tuorli mescolati con zucchero e amido. Cuocere a 85°C ed emulsionare con il burro e la vaniglia. Abbattere a temperatura positiva.

### **Gelato al mascarpone e caffè**

1130 g acqua

168 g caffè

48 g gruè

183 g latte in polvere

267 g zucchero semolato

88 g glucosio atomizzato

46 g zucchero invertito

12 g neutro

650 g mascarpone

2 g vaniglia Bourbon in polvere

10 g caffè micronizzato

Lasciare in infusione per 40 minuti il caffè e il gruè nell'acqua tiepida. Filtrare, aggiungere gli zuccheri, il neutro ed emulsionare. Aggiungere il latte in polvere e mixare. Cuocere a 84°C, incorporare il mascarpone, il caffè micronizzato e la vaniglia e mantecare. Dressare negli stampi utilizzando il sac à poche.

### **Mousse al cioccolato Guanaja 70%**

108 g latte intero fresco

81 g sciroppo di glucosio

63 g tuorli

63 g zucchero vagliato fine

170 g panna fresca 35% mg

117 g copertura Guanaja 70%

20 g gruè in polvere

Portare il latte a bollore e stemperarlo sui tuorli mescolati con lo zucchero. Aggiungere il glucosio e cuocere a 82°C. Versare la crema inglese sulla copertura e il gruè ed emulsionare. Unire il composto alla panna semimontata e dressare negli stampi. Abbattere di temperatura.

### **Gelatina di caffè**

100 g zucchero invertito

40 g trealosio

200 g espresso

170 g acqua

1 g xantano

12 g massa di gelatina 1:5 200 Bloom

60 g glucosio atomizzato

Unire l'espresso all'acqua. Aggiungere il trealosio, lo zucchero invertito, il glucosio atomizzato e mixare. Aggiungere lo xantano e mixare. Portare a circa 70°C e unire la massa di gelatina. Dressare negli stampi ed abbattere di temperatura.

### **Copertura al Dulcey**

500 g copertura Dulcey

500 g burro di cacao

75 g sablé al cioccolato sbriciolato

1 g polvere oro

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 45°C. Aggiungere la polvere di sablé e la polvere oro ed utilizzare come copertura per il gelato.

### **Decorazione**

cioccolato fondente