Alessandro Borghese Kitchen Sound Ice Cream, gelato al fior di legno

borghese-4-a8f54763

GELATO AL FIOR DI LEGNO CON INSALATINA FRESCA DI ALGHE
Con Paolo Brunelli

TEMPO: 30 min
COSTO: basso
DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:
per il gelato:
645 g di latte di fattoria
110 g di panna fresca al 35%
10 g di alloro
170 g di zuCChero di canna
37 g di latTE in polvere
35 g di destrosio
3 g di farina di carruba
SALE Q.B.
PER l'affumicatura:
0,5 g di legno di melA
per l'insalatina:
50 g di alghe
olio evo q.b.
sale Q.B. E SEMI DI SESAMO q.b.
1 limone

finocchietto q.b.

Preparazione:

In una ciotola, ammolla le alghe in acqua con 1/2 succo di limone.

Per il gelato,versa il latte in una brocca e affumicalo,attraverso un'affumicatore con il legno di melo.Ricopri il tutto con la stagnola.

Metti in infusione l'alloro nella panna e in seguito passalo al colino. Aggiungi nella brocca il latte aromatizzato.

Miscela le polveri con una frusta: zucchero di canna, destrosio, latte in polvere e la farina di carrube. Incorpora anche esse nella brocca.Frulla con un mixer ad immersione il composto , così da amalgamare bene gli ingredienti.

Versa la miscela nella macchina del gelato e pastorizza fino ad una temperatura di 85 gradi. Prosegui con la mantecazione.

Scola le alghe,e sciacquale sotto l'acqua.

Versa le alghe in una ciotola e condiscile con l'altra metà di succo di limone,l'olio extravergine di oliva, il finocchietto e i semi di sesamo.

Adagia le alghe come base nel piatto, sovrapponici una kenel di gelato e decora con del finocchietto.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno