



Since



1909

MARTIN'S[®] PALE ALE

I malti caratteristici di questa Pale Ale (birra ad alta fermentazione) interagiscono armoniosamente con il luppolo aromatizzato che conferisce all'insieme quel gusto amaro e secco così particolare che si percepisce al primo sorso e impartisce carattere e personalità, ma senza eccessivo rigore.



517

Per 4 persone

Fondant al cioccolato «Caraibe Valrhona», sciroppo alle caramelle mou 'babelutte' e sorbetto alla MARTIN'S PALE ALE e al pompelmo rosa

Ingredienti

- 225 g di cioccolato Caraibe (Valrhona)
 - 237,5 g di burro
 - 300 g di zucchero
 - 375 g di uova
 - 100 g di farina
- Sciroppo:**
- 200 di caramelle mou 'babelutte'
 - 200 g d'acqua
 - 20 g di glucosio
- Sorbetto:**
- 5 dl di succo di pompelmo rosa
 - 35 cl di Martin's Pale Ale
 - 70 g di glucosio
 - 165 g di zucchero

1. Temperare il cioccolato con il burro.
2. Sbattere le uova con lo zucchero.
3. Servendosi di una spatola, incorporare il composto a base di cioccolato alle uova montate, quindi aggiungere per ultima la farina setacciata.
4. Foderare degli stampi di acciaio inox con la carta da forno e versarvi il composto.
5. Cuocere in forno a 200°C per 10 minuti circa.
6. **Sciroppo:** Portare il tutto a 125°C, quindi lasciar raffreddare.

Sorbetto:

La vigilia:

7. Riscaldare il tutto, quindi lasciar raffreddare.
8. Versare il composto in bicchieri Pacojet e mettere nel congelatore a -18°C.

Il giorno seguente:

9. Pacossare o mettere nella gelatiera secondo il metodo tradizionale.

Ordinare
il libro! 