

ECLIPS by Fabrizio Galla *Dedicato a Vincenzo Nibali*



- Cioccolato Eclipse sciolto a 45°C 45g
- Acqua 360g
- Banana 80g
- Purea di mandorle 20g
- Passion fruit 30g
- Miele 50g

Procedimento:

nel contenitore dove abbiamo sciolto il cioccolato versare una piccola parte di acqua e creare un'emulsione con una frusta.

In una brocca mettere le banane affettate e metà dell'acqua restante, frullare con il frullatore a immersione fino a quando le banane sono completamente frullate, aggiungere la ganache fatta in precedenza con acqua e il cioccolato Eclipse, il passion fruit, il miele e la purea di mandorle, frullare per almeno 2 minuti.

Mettere nei vasetti di vetro, riporre in frigorifero a 4°C per almeno 1 giorno.

Servire a 4°C senza ghiaccio.
Le proprietà di questa bevanda:
vitamine A-B-C-E
ricca di magnesio, ferro e zinco
contrasta ritenzione idrica
dopamina e serotonina
sali minerali
potere antiossidante
betacarotene

Ho studiato questa bibita ricca di proprietà adatte ad uno sport di grande fatica fisica, e la voglio dedicare a Vincenzo Nibali detto “lo squalo”, grande professionista del ciclismo che viene considerato uno dei più completi e polivalenti della sua generazione, un corridore completo, in grado di vincere sia le grandi corse a tappe che le grandi classiche di un giorno.