

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA MANDORLA E ANICE by Floriano Pellegrino *Dedicato a Andrea Lo Cicero*



BASE SOUFFLÈ

- 250 ml latte di mandorla
- 25 g zucchero canna finissimo
- 3 tuorli d'uovo
- 15 g maizena
- 200 g cioccolato Eclipse
- un baccello di vaniglia

Far bollire il latte con i semi e il baccello di vaniglia, a parte unire i tuorli con lo zucchero; aggiungere poi la maizena.

Versare la metà del latte sul composto di tuorli e mescolare; riversare tutto sul fuoco e cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso con la frusta; rimuovere dal fuoco e raggiunti i 60° aggiungere il cioccolato ed amalgamare.

SOUFFLÈ

- 50 g di base
- 50 g albume

- 15 g zucchero canna finissimo
- olio di semi di girasole bio
- zucchero di canna

Montare gli albumi ed aggiungere 1/3 di zucchero alla volta; una volta ottenute delle punte morbide amalgamare 1/3 di albume per volta alla base; imburrare e zuccherare lo stampino per soufflè; riempire lo stampino e far uscire bene l'aria battendo bene sul fondo.

Cuocere a 200° per circa 7/8 mnuti.

GELATO ALLA MANDORLA E ANICE

- 500 ml di latte fresco
- 100 ml panna fresca
- 50 g zucchero di canna finissimo
- 100 g farina di mandorla tostata non zuccherata
- 2 anici stellati frantumati

Portare latte, panna e zucchero a primo bollore. Unire l'anice e lasciar infusione con pellicola per circa un'ora. Colare e unire la farina e mixare con frullatore a immersione. Mantecare e servire su ciotolina ghiacciata.