



IL CIOCCOLATO ROTTO

Ingredienti

300 gr. di cioccolato fondente
250 ml. di latte
200 ml. di panna fresca
75 gr. di miele millefiori
50 gr. di pepite di cioccolato
fiori eduli (per guarnizione)

Procedimento

Per il gelato: riunire gli ingredienti in una casseruola, portare a ebollizione e lasciar bollire per qualche minuto, sempre girando.
Lasciare freddare e montare nella gelatiera fino a quando sarà cremoso.

Intanto, temperare il cioccolato sminuzzato a bagnomaria; glassare le pareti di otto stampi di silicone colando il cioccolato fondente temperato.
Verificare che la superficie interna risulti uniformemente ricoperta poi capovolgerli immediatamente. Lasciare asciugare in un luogo asciutto.

Staccare delicatamente i mezzi gusci di cioccolato e riempirli con il gelato

amalgamato con le pepite.

Colorare il fondo del piatto con i fiori eduli, disporre il guscio ripieno e romperlo poco prima di servire.