

CROCK-CHIACCHERE.....ARANCIO, CIOCCOLATO E SPEZIE.



Crumble di chiacchere:

sbriciolare le medesime ed amalgamarle con miele (che avremo acquistato al mercato).
tostarle in padella o in forno avendo cura di tenerle girate in continuazione.

Volendo si possono arricchire di sensazioni aggiungendo aromi come vaniglia, cannella o arancia a piacere.

Gelato cremoso all'arancia

preparare base per gelato alla crema, sostituendo una parte della panna con succo di arancia di fresca spremitura.

Nuvola di cioccolato amaro

sciogliere del cioccolato (bianco, al latte o , come nel nostro caso amaro) con del latte, aggiungendo poco ma buon rhum.

Versare il composto ottenuto in un sifone da cucina completato da n. 2 cariche di gas e far riposare per almeno 2 ore in frigorifero affinché la spuma si stabilizzi.

Comporre il piatto aggiungendo scaglie di cioccolato e filetti di arancia.