

CAFÉ D'ELISE

INGREDIENTI



PER REALIZZARE QUESTA
RICETTA HAI BISOGNO DI...

- AYMARA TUTTO CIOCCOLATO BIANCO
- PASTA CAFFÈ

BASE

Aymara Tutto Cioccolato Bianco	400 g
Acqua bollente	600 g

MISCELA GELATO

Base	1000 g
Pasta Caffè	20 g
Anice in semi	15 g
Acqua	25 g
Semi di anice	Q.b.

PROCEDIMENTO

1. Aggiungere l'acqua bollente a Aymara Tutto Cioccolato Bianco e mescolare accuratamente.
2. Far bollire 25 g d'acqua e mettervi in infusione i semi di anice per almeno 2 ore. In seguito, filtrare con un colino.
3. Aggiungere alla base la pasta caffè e 25 g di acqua aromatizzata all'anice.
4. Mescolare accuratamente con una frusta o un mixer.
5. Versare la miscela nel mantecatore e preparare il gelato.
6. Una volta pronto, mettere in vaschetta e guarnire con una leggera spolverata di semi di anice.

"Una sera a Parigi, in un piccolo café, assaggiai l'assenzio, il liquore tanto amato dai poeti maledetti durante la Belle Epoque, accompagnato da uno squisito cioccolato bianco. Ho portato questi sapori in vaschetta, utilizzando l'anice e anche un tocco di caffè."