



Mercoledì, 06 Novembre 2019 15:33

SciocoMuffin, il cocktail al gelato al cioccolato

Commenta per primo!

Cerca...

MENU CIOCCOLATO



La ricetta

Un vero e proprio twist del più noto Blueberry muffin, a cui viene aggiunto gelato al cioccolato fondente, liquore al cacao, sciroppo al pan di zenzero e farina di cocco

40 ml Flor de Caña 7
 25 ml Creme de Cacao Blanc Monin
 15 ml orzata
 10 ml succo di lime
 1 brsp* sciroppo pan di zenzero Monin
 3 brsp* gelato al cioccolato fondente

In uno shaker stemperare il gelato, l'orzata e lo sciroppo con il lime. Aggiungere il rum e il liquore al cacao, riempire di ghiaccio e shakerare vigorosamente per 7/8 secondi, servire in una coppa precedentemente ghiacciata e guarnire con una crustas** di farina di cocco e cioccolato fondente.

*bar spoon

**Bagnare (solitamente con il limone) il bordo del bicchiere, successivamente passare la parte interessata nell'ingrediente che vogliamo incorporare. Può essere fatta con molti ingredienti tra cui: sale, zucchero, spezie varie.

Ricetta ufficiale di [Sciocolà 2019](#)

Letto 4 volte

Ultima modifica il Mercoledì, 06 Novembre 2019 16:13

News dal mondo Cioccolato
 Ricette dal mondo Cioccolato

Cultura Cioccolato



[SCARICA SUBITO](#)

MENU GELATO

News dal mondo Gelato
 Ricette dal mondo Gelato

