

IL GELATO *Ciocolato* CON GOCCE DI MODICA

Dall'incontro del gelato con il famoso Cioccolato di Modica nasce questa specialità morbida e croccante. Furono gli spagnoli a mutuare dagli atzechi i segreti della lavorazione a freddo del cacao e a svelarli ai siciliani durante la loro dominazione sull'isola, nel XVI secolo. Oggi a perpetrare questa nobile tradizione pasticceria rimane solo la piccola città di Modica, divenuta la Mecca di gourmand appassionati.

Il colore è naturale, quello del cioccolato al latte. La struttura è robusta. La consistenza morbida e liscia, ravvivata da croccanti gocce di Cioccolato di Modica. Il sapore della crema è delicato per esaltare l'intensa aromaticità tipica del Cioccolato di Modica.

INGREDIENTI

Latte magro reidratato, zucchero, burro, cacao 7%, destrosio, sciroppo di glucosio, gocce di Cioccolato di Modica 1%. Stabilizzante: farina di semi di tara.

Solo ingredienti naturali e genuini. Non contiene conservanti, coloranti, né aromi. Lo stabilizzante adoperato è la farina di semi di tara, che è una carruba peruviana.

Temperatura di conservazione: Conservare in freezer a -18°C.



PROVENIENZA

Comune siciliano situato a sud di Ragusa, dichiarato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO. Negli ultimi anni Modica è divenuta una meta turistica importante, richiamando sia il turismo culturale che quello enogastronomico, oltre ad essere il centro d'interesse per quei visitatori che si muovono sulle orme di Montalbano, il celebre protagonista dei romanzi di Camilleri.

PROPOSTE

Abbinamenti: Perfetto con vini autoctoni come il Marsala Vergine o il Passito di Pantelleria, oppure con il Rum. Rende eleganti e insolite le crostate ai frutti di bosco, al limone candito, agli agrumi. E' un trionfo goloso con la panna montata.

Ispirazione: Da provare dopo una cena speziata o piatti piccanti, come le tipiche pennette all'arrabbiata, abbondanti di peperoncino. Stupisce come ingrediente di una torta speciale, come quella ai fichi secchi macerati nel Brandy.

MISE EN PLACE

Modalità di servizio: Dopo aver estratto il barattolo dal freezer attendere qualche minuto prima di servire.

Tecnica di servizio: In una coppetta, in un cono o in una brioche (uno speciale pane tondo e soffice, tipicamente siciliano, spesso sovrastato dal classico "tuppo" o "cozzo": irresistibile con gelato e panna montata). Sugeriamo di usare l'apposita spatola o un cucchiaino da cucina per servire. Da evitare il porzionatore per palline.

