

## Patate dolci caramellate al vapore | sorbetto di ribes | toppings

Per 6 persone



### Dadi di patate dolci caramellate al vapore

**2 patate dolci**  
**zucchero**  
**sale**  
**polvere di bicarbonato**

1. Pelare le patate dolci e tagliarle a dadi di circa 1,5 g, marinarli con un po' di zucchero, sale e una presa di bicarbonato. Far cuocere per 15 minuti nel forno a vapore a 120 °C in un recipiente forato e far caramellare. I dadi di patate dolci devono assumere un colore caramellato arancione scuro. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

### Sorbetto di ribes

**500 g di ribes**  
**100 g di fruttosio**  
**20 g di angostura**  
**5 g di acido malico**  
**ca. 3 litri di azoto liquido** ([www.pangas.ch](http://www.pangas.ch))

1. Mescolare gli ingredienti, metterli nella bacinella di un robot da cucina e mescolare alla massima velocità con lo sbattitore piatto versando l'azoto liquido\* in maniera costante, fino a ottenere una consistenza perfettamente gelata. Servire subito.

## **Toppings**

**more**

---

**cioccolato bianco**

---

**4 mazzetti di menta**  
**3 dl di olio di colza**

---

**latte di mandorle**  
**fiori d'ibisco essiccati**

1. Congelare istantaneamente le more intere nel bagno di azoto liquido\* quindi romperle a pezzetti mettendole tra due panni, conservare nel congelatore.
2. Arrostitire i pezzi di cioccolato bianco per ca. 45 minuti a ca. 140 °C nel forno a riciclo d'aria, mescolare ogni 15 minuti. Togliere dal forno, lasciar raffreddare, rompere a pezzetti.
3. Per l'olio alla menta, mixare 4 mazzetti di basilico con 3 dl di olio di colza per 7 minuti a 80 °C alla massima velocità. Far sgocciolare con un panno sottile.
4. Riporre i dadi di patate dolci in coppette, cospargervi sopra il sorbetto di ribes. Versare il latte di mandorle, i fiori d'ibisco e gli altri toppings in piccole bottiglie e coppette e servire con le patate dolci.

\*Attenzione: pericolo di ustione per la pelle – indossare occhiali di protezione e guanti.