### Sorbete de chocolate

#### Ingredientes

##### Para 4 personas

320 g de agua

70 g de azúcar de lanzadores

20 g de jarabe de glucosa

15 g de mal

70 g de 70% de chocolate negro

Guérande fluur de sel (opcional)

#### Preparación

En una cacerola, hierva el agua, el azúcar y la glucosa. Luego agregue el cacao en polvo y una pizca de Fleur de Sel a la preparación, luego vierta todo sobre el chocolate. Deje derretir durante 1 minuto antes de mezclar.

Mezcle el caliente, luego filme la preparación en el contacto y colóquela en el refrigerador durante 24 horas. Este paso se llama maduración y esto permite que las grasas contenidas en el chocolate cristalicen para obtener una mejor abundancia y refinar su sabor.

Una vez que hayan pasado las 24 horas, mezcle la preparación nuevamente y luego verterla en la turbina durante 20 minutos (puede depender de su sorbético). Luego colóquelo en el congelador durante 30 minutos para que se mantenga correctamente.

#### Para terminar

Sirva sus bolas de sorbete, espolvoree ligeramente con Fleur de Sel y gusto.