

TARTUFI AL CIOCCOLATO E ARANCE

Piccoli tartufi al cioccolato fondente e arancia. In un morbido boccone l'energia ed intensità del cioccolato e il profumo degli agrumi.



INGREDIENTI:

500 grammi Panna al 35% di grassi
250 gr Cioccolato fondente extra Emilia
125 gr arance
125 gr succo d'arancia
125 gr zucchero semolato
10 gr colla di pesce
2 gr Cardamomo pulito
200 gr cioccolato fondente extra Emilia
100 gr burro di cacao
100 gr cacao amaro in polvere



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
60 min



Porzioni
12

- 1** Per la mousse al cioccolato: sobbollire 250 gr di panna, versarla sul cioccolato fondente a pezzetti e miscelare bene con una frusta. Lasciare intiepidire, quindi unire la panna rimanente, semimontata, amalgamare delicatamente con una spatola e lasciare raffreddare in frigorifero.

CONSIGLIO

Decorare con fettine di arancia per rallegrare il piatto

- 2** Per la composta di arance: scaldare metà del succo di arancia in un pentolino, versare a pioggia lo zucchero semolato e portare a bollore. Levare dal fuoco, unire il succo rimanente e profumare con la scorza delle arance e i semi tritati del cardamomo e la colla di pesce. Unire infine i cubetti di arancia pelata al vivo e distribuire la composta ottenuta negli stampini a mezza sfera in silicone piccoli. Al termine porre nel congelatore per 90 min. Trascorso il tempo, distribuire la mousse al cioccolato negli stampini a mezza sfera, leggermente più grandi di quelli utilizzati per la composta di arance, e porre al centro la semisfera di composta congelata. Lasciare raffreddare nel congelatore per 90 min.



- 3 Sciogliere separatamente il cioccolato fondente e il burro di cacao, e miscelarli insieme. Una volta fredde, sformare le semisfere al cioccolato e unitele a due a due. Tuffare i tartufi ottenuti nella miscela di cioccolato e burro di cacao, passarli nel cacao amaro e servire.