

SEMI SFERA AL CIOCCOLATO BIANCO

La Choco ball o sfera al cioccolato è un dolce divenuto molto popolare. Vi ricordate la magia della sfera che sciogliendosi, grazie al calore della ganache al cioccolato, svela il contenuto, ci ha conquistati tutti? Scopri come preparare la Choco ball di cioccolato bianco, una magia della pasticceria da sciogliere con una colata di cioccolato fondente.



INGREDIENTI:

2 dischi di frolla al cioccolato
fondente e sale dell'Himalaya
200 g cioccolato bianco Emilia Zaini
gelato al fior di latte
more
ribes
lamponi
PER LA GANACHE
150 g cioccolato fondente Emilia
Zaini
150 g panna



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
280 min



Porzioni
2

- Per realizzare la choco ball occorre preparare il **cioccolato temperato** che vi permetterà di creare una sfera perfetta. Ecco un metodo semplificato per farlo a casa. Tagliate il cioccolato a scaglie. Dividetelo in due parti e tenetene circa 1/3 da parte. Fate fondere i 2/3 di cioccolato bianco restanti a bagnomaria, fino a raggiungere la temperatura di 40°. Amalgamare le due parti di cioccolato, portando la temperatura a circa 28° (sarà dunque indispensabile utilizzare un termometro da cucina).

CONSIGLIO

Consiglio: Essenziale è procurarsi gli **strumenti giusti**, un **termometro da cucina** e una **sfera per uso alimentare** e seguire la ricetta passo passo. In questo modo anche voi servirete una magia, per la meraviglia dei vostri ospiti!

- 2** Versate circa 5 cucchiaini di cioccolato all'interno di ogni stampo alimentare a forma di sfera, chiudetelo ed eseguite un movimento circolare per distribuire in modo uniforme il cioccolato su tutta la superficie. Ora il cioccolato deve cristallizzare a 16°, per eseguire l'operazione a casa, ponete le vostre sfere in frigorifero per almeno 4 ore.



- 3** Scaldate al microonde una ciotola con il fondo liscio, vi servirà per sciogliere una parte della sfera. Sfregate la sfera, delicatamente, al fondo della ciotola caldo. Otterrete in questo modo un perfetto cerchio sotto alla sfera.



- 4** Preparate ora la **ganache liquida al cioccolato fondente**. Tagliate il cioccolato fondente a scaglie e in un pentolino scaldate la panna fino al primo bollore. Aggiungete il cioccolato e mescolate. Mettete la ganache in un bricchetto, vi servirà per concludere il dolce. Tenete conto che la ganache deve restare a una temperatura di 45°-50°, per sciogliere correttamente la sfera una volta colata sopra.



- 5** **Componete ora il dolce.** In un piatto fondo, disponete al centro il biscotto di frolla, all'esterno decorate con dei frutti di bosco. Adagiate sopra al disco di frolla una quenelle di gelato al fiordilatte. Ricoprire con la sfera di cioccolato bianco.



- 6** Verificate che la ganache sia a 45°-50° e versatela sulla sfera, una volta servita in tavola naturalmente, procedendo dall'interno verso l'esterno.
Ecco servita una perfetta Choco ball di cioccolato bianco!

