

TARTUFI AL CIOCCOLATO E ARANCE

INGREDIENTI (PER CIRCA 40 TARTUFINI)

Per la mousse al cioccolato

Panna al 35% di grassi 500 gr

Cioccolato fondente Zaini 250 gr

Per la composta di arance

Arance 125 gr

Succo di arancia 125 gr

Zucchero semolato 125 gr

Colla di pesce 10 gr

Cardamomo pulito 2 gr

Per la finitura

Cioccolato fondente Zaini 200 gr

Burro di cacao 100 gr

Cacao amaro in polvere 100 gr

PROCEDIMENTO

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.

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

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

- DIFFICOLTA' 4/5
- Preparazione: 45 min
- Tempo di raffreddamento: 90 min per la composta, 90 min per la mousse
- TEMPO TOTALE: 200 min