



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002678 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Dic 2018 alle ore 16:25

da PAOLO GRAMAGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Di cioccolato in cioccolato

Un dessert goloso per un viaggio di cioccolato in cioccolato.

Tempo di preparazione: 3 ore

Ingredienti per 0 persone

Per la ghenelle al cioccolato

100 g panna fresca 35%

100 g cioccolato fondente 75%

4 g colla di pesce

Per l'inserito al mandarino

200 g di succo di mandarino

0.5 g agar agar

0.5 g colla di pesce

Per la copertura della ghenelle

100 g burro di cacao

100 g cioccolato bianco

Per la mousse al cioccolato

200 g cioccolato al latte

200 g panna fresca al 35%

Per il morbido al mandarino

350 g di succo di mandarino

100 g cioccolato bianco

170 g panna fresca 35%

10 g colla di pesce

Preparazione

Per l'inserito al mandarino: ridurre di 1/3 il succo di mandarino a fuoco lento, aggiungere poi a caldo l'agar agar, raggiunge la temperatura di 90°. Aggiungere la colla di pesce idratata e versare in una placchetta aspettando che gelifichi. Frullare il gel ottenuto e riempire un saccapoche.

Per la ghenelle al cioccolato: idratare la colla di pesce in acqua fredda per poi scioglierla in un poco di panna calda.

Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Semimontare la panna e aggiungere il cioccolato bianco sciolto e la colla di pesce e montare tutto in planetaria. Riempire gli stampi di silicone a forma di ghenelle per metà aggiungere il gel al mandarino e poi ricoprire con il rimanente del composto.

Per la copertura: unire al burro di cacao il cioccolato sciolto e spruzzare con l'aereografo la ghenella sformata e ancora congelata; conservarla poi in frigorifero.

Per la mousse al cioccolato: sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria. In planetaria semimontare la panna e unire il cioccolato al latte, amalgamare e riempire un saccapoche.

Per il morbido al Mandarino: tritare finemente il cioccolato al latte. Ridurre in un pentolino il succo di mandarino di 2/3.

Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il cioccolato, la riduzione di mandarino, la colla di pesce idratata e mescolare energicamente con una frusta. Riempire degli stampi di silicone di forma cilindrica, congelare, sformarli e conservarli in frigorifero.