

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo all'arancia glassato al cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *5 ORE DI RAFFREDDAMENTO*



Il semifreddo all'arancia glassato al cioccolato è un dolce piuttosto complesso, non tanto nell'esecuzione dei singoli passaggi ma, piuttosto, nella quantità di componenti previsti per la sua realizzazione.

Si parte da una base di crema all'arancia che diventa semifreddo grazie all'aggiunta di albumi e panna montati...poi il tutto viene congelato e coperto da una glassa a specchio favolosa.

Ma non finisce qui! Alla base del dolce abbiamo

deciso di mettere un disco di pasta biscuit al cioccolato.

INGREDIENTI

SUCCO D'ARANCIA 500 ml

UOVA 4

ZUCCHERO 120 gr

MAIZENA 40 gr

PANNA 200 ml

SCORZA DI ARANCIA 1

PER IL BISCUIT AL CIOCCOLATO

UOVA 4

TUORLO D'UOVO 2

ZUCCHERO 120 gr

FARINA 00 25 gr

FECOLA DI PATATE 25 gr

CACAO AMARO 25 gr

BURRO 50 gr

PER DECORARE

RIBES ROSSO o altri frutti di bosco a piacere -

PREPARAZIONE

- 1 Versate il succo d'arancia in un pentolino passandolo attraverso un setaccio a maglie fini, accendete il fuoco e fate scaldare.



2 Nel frattempo sbattete i tuorli insieme allo zucchero a disposizione e alla maizena setacciata.





- 3** Quando il succo d'arancia è caldo, versatevi il composto di tuorli e mescolate velocemente con la frusta.

Fate addensare per circa 3 minuti o fino al raggiungimento della densità desiderata.



- 4** Trasferite la crema in una ciotola e incorporate la scorza grattugiata di un'arancia. Coprite la crema con un foglio di pellicola a contatto e fatela freddare completamente.



- 5** Mentre la crema si raffredda montate gli albumi a neve con lo zucchero rimasto e montate la panna ma non completamente, non dovrà essere ferma.



- 6 Riprendete la crema e ammorbiditela con un cucchiaino di albumi montati, quindi aggiungete il resto degli albumi montati mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli.



- 7 Unite, infine, la panna semi-montata mescolando sempre dal basso verso l'alto. Trasferite la mousse in uno stampo in silicone e riponetela in frigorifero coperta con della pellicola trasparente per almeno 5 ore.





8 A questo punto dedicatevi al biscuit al cioccolato: riunite nella ciotola dell'impastatrice i tuorli con 100 g dello zucchero a disposizione e fate montare con il gancio a frusta fino a che non otteniate un composto chiaro e spumoso.



- 9 Montate a parte gli albumi a neve con la parte rimanente dello zucchero fino ad ottenere una meringa fissa.



10 Nel frattempo setacciate la farina, la fecola ed il cacao ed incorporate questi ingredienti secchi alla montata di tuorli pochi per volta e mescolando dal basso verso l'alto.





11 Incorporate, ora, la meringa sempre con la stessa modalità di mescolamento.



12 Versate la pastella ottenuta in una teglia di circa 30 x 40 cm foderato con carta forno, livellatela molto bene e infornate a 180°C per circa 10 minuti.

Controllate sempre la cottura perchè ogni forno ha le proprie caratteristiche.



13 Preparate, quindi, la glassa a specchio al cioccolato: fate fondere il cioccolato al microonde o a bagno maria sul fuoco. Scaldate anche la panna e unite i due ingredienti in un bricco capiente.





14 Aggiungete, mescolando, anche il glucosio ed il burro quindi emulsionate il tutto con un frullatore ad immersione.





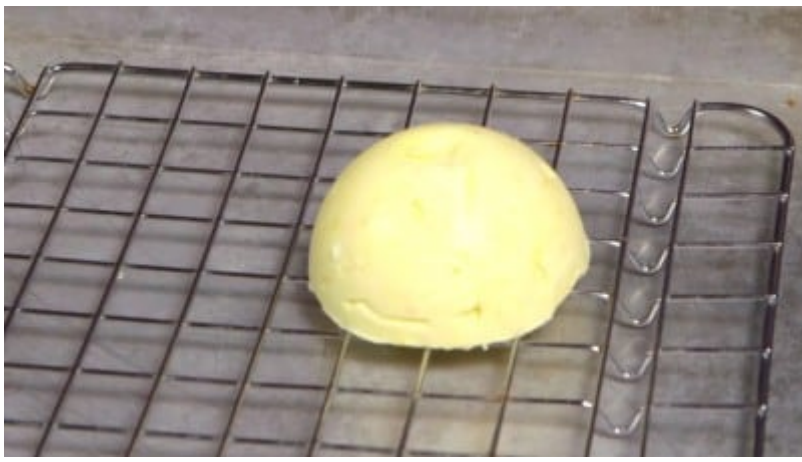
15 Estraete il semifreddo dal congelatore e prendete le misure della base, scegliete un coppa pasta tondo grande almeno quanto la base e utilizzatelo per coppare dei dischi dalla pasta biscuit.





16 Disponete i dischi di biscuit al cioccolato sui piatti da portata. Estraiete i semifreddi dallo stampo e posizionateli su di una griglia.





17 Colate la glassa sui semifreddi in modo tale che ne siano completamente ricoperti, quindi trasferiteli sui dischi di biscuit.



18 Non vi resta che decorare i semifreddi con dei ribes o altri frutti di bosco a piacere e servirli in tavola!

