

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Voglia di cioccolato

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **120 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **16 ORE RIPOSO**

---



10 g colla di pesce

per il cremoso al caramello

400 g panna

200 g zucchero

80 g tuorli

70 g zucchero

10 g colla di pesce

Per la mousse al cioccolato fondente

175 g cioccolato fondente al 75%

175 g panna

80 g tuorli

80 g zucchero

40 g uova

40 g acqua

## PREPARAZIONE

**1** Metto le ricette in ordine di strato:

Preparate la pasta biscotto il giorno precedente montando i tuorli, le uova e lo zucchero, aggiungete la polvere di mandorle e la farina setacciata.

Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero ed incorporate con delicatezza.

Cuocete in forno statico a 180/190°C per 17 minuti.

Mescolare latte e panna fresca, aggiungete la bacca di vaniglia tagliata per lungo e lasciate in infusione per un paio di ore.

Montate i tuorli con lo zucchero, unite latte e panna e cuocete lentamente fino a 85°C

avendo cura di non portare a bollore.

Fate raffreddare, mescolando ogni tanto, fino a riportare la temperatura a 35°C

Aggiungere i fogli di gelatina precedentemente ammorlati e ben strizzati e scioglietela.

Fate raffreddare ancora fino a 20-22°C.

Aggiungete la panna montata e incorporatela con attenzione.

Preparate il cremoso facendo il caramello con una parte di zucchero.

Aggiungete gli altri ingredienti, mescolate e cuocete a 85°, aggiungete la gelatina e raffreddate.

Preparate ora la mousse cuocendo lo zucchero con l'acqua a 121°C.

Versateli sulle uova e montate sino a completo raffreddamento.

Sciogliete il cioccolato a 45°C ed emulsionatelo con una piccola parte di panna.

Unite delicatamente al cioccolato lo zabaione e la panna alternando sino ad ottenere una massa omogenea e brillante.

Prendete la pasta biscotto che avete preparato con un giorno d'anticipo, rifilatelo con un cerchio da pasticceria, bagnatelo con uno sciroppo al rhum e mettetelo in frigo per la notte.

Il giorno dopo versate la bavarese sulla pasta biscotto e mettete a riposare in frigo.

Ripetete la stessa operazione con il cremoso e la mousse.

Una volta raffreddata completamente togliete il cerchio da pasticceria e servite in tavola.

