



Fiammarelli Casa

“Il cioccolato”

CREMOSO AL CIOCCOLATO

220gr di latte intero fresco, 20gr colla di pesce, 300gr di cioccolato fondente, 300gr di panna

Portare il latte a 80 gradi. Sciogliere nel latte caldo la colla di pesce precedentemente idratata in acqua. Fondere il cioccolato nel microonde e aggiungere il latte mescolando fino a completo assorbimento. Raffreddare e aggiungere al composto la panna semimontata. Mettere in forma e far raffreddare in frigorifero fino al completo rassodamento.

TARTUFI DI CIOCCOLATO FONDENTE

Per la ganache: 300gr di panna, 90gr di zucchero, 450 di cioccolato fondente tritato.

Per la copertura: 100gr di cacao amaro in polvere, 100gr di zucchero a velo, cioccolato a latte sciolto.

Preparazione:

Scaldare la panna con lo zucchero a 80° mescolando. Mettere nel cutter (o immersione) il cioccolato tritato il cacao. Fare raffreddare molto bene la ganache, fare delle palline, passarle nel cioccolato al latte sciolto e poi nella miscela di cacao e zucchero a velo.