

Le ricette di MARENNA'

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E LAVANDA CON COMPOSTA DI ARANCE E FIOR DI SALE

Ingredienti per 4 persone:

Cre moso al cioccolato bianco e lavanda:

100 cl di latte
60 cl di panna fresca
2 tuorli
15 g di zucchero
1 e 1/2 foglio di gelatina
125 g di cioccolato bianco
100 cl di panna semi montata
10 g di lavanda
2 cucchiai da tè di vodka

Composta di arance:

100 cl di succo di arancia
50 g di zucchero semolato
8 g di pectina per marmellate (fructpec)
buccia di arancia

Procedimento per il cremoso al cioccolato bianco e lavanda:

Montare i tuorli con lo zucchero. Versare in un pentolino il latte, aggiungere la panna e portare quasi ad ebollizione. Incorporare i tuorli montati e riportare sul fuoco. Mescolare fino a quando il composto si sarà addensato facendo attenzione a non portare a bollore. Unire la lavanda e lasciare in infusione per 1 ora. Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e unirla alla vodka. Versare il cioccolato fuso e la gelatina con la vodka nel composto precedentemente realizzato e filtrare il tutto con un colino. Unire la panna semi montata e fare addensare in frigorifero.

Procedimento per la composta di arance:

Tagliare la buccia di arancia a fettine sottili e versarle in un pentolino con acqua fredda. Portare a bollore. In un altro pentolino portare a bollore il succo di arancia, unire lo zucchero precedentemente mescolato con la pectina e far bollire per 10 minuti. Unire la buccia e lasciare ancora sul fuoco per altri 2 minuti. Lasciar raffreddare.

Suggerimenti per la composizione:

Sul fondo di un bicchiere a base larga mettere un cucchiaino di composta di arance con 2 spicchi di arancia fresca. Coprire con il cremoso, decorare con tegole di cioccolato fondente ed un chicco di fior di sale.

NOTE

