



Crema

1. Portare a ebollizione insieme il succo d'arancia, la panna e la scorza d'arancia.
2. Mescolare bene i tuorli d'uovo con lo zucchero.
3. Versare lentamente circa un terzo del liquido caldo sui tuorli, mescolando continuamente.
4. Rimettere il tutto nella pentola e scaldare mescolando fino a circa 83–84 °C, finché il composto si addensa leggermente.
5. Mettere la gelatina a mollo in acqua molto fredda per 5-10 minuti, finché non si sarà completamente ammorbidita.
6. Incorporare la gelatina ammollata fino al suo completo scioglimento.
7. Versare il composto caldo sul cioccolato poco alla volta.
8. Non appena il cioccolato si sarà sciolto, frullare il tutto finemente con un frullatore a immersione.
9. Per finire, aggiungere il Cointreau continuando a frullare.
10. Lasciare raffreddare leggermente il composto.
11. Versare nei bicchieri e mettere in frigorifero.

Crumble con granella di cacao

1. Mescolare tutti gli ingredienti.
2. Incorporare la granella di cacao verso la fine della lavorazione e mescolare solo il necessario per formare piccole briciole.
3. Distribuire su una teglia e cuocere in forno a 150–160 °C.
4. Cospargere il crumble sulla crema.

Croccante al cacao

1. Mescolare tutti gli ingredienti in una pentola e cuocere per 1 minuto.
2. Versare il composto su un foglio di silicone e stenderlo in uno strato sottile.
3. Cuocere a 180 °C in forno ventilato (ventilazione bassa) fino a quando il croccante sarà dorato.
4. Lasciare raffreddare il croccante, quindi spezzarlo in pezzi e disporlo sul dolce.

Cremoso all'arancia e al cioccolato

Ingredienti

Crema

- 1 g di scorza d'arancia (zeste)
- 90 g di succo d'arancia
- 180 g di panna liquida (35 % di materia grassa)
- 65 g di tuorli d'uovo
- 10 g di zucchero
- 3,5 g di gelatina
- 90 g di cioccolato al latte
- 55 g di cioccolato bianco
- 16 g d Cointreau

Crumble con granella di cacao

- 20 g di granella di cacao
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero di canna
- 50 g di farina
- 50 g di mandorle macinate

Croccante al cacao

- 20 g di latte
- 80 g di zucchero semolato
- 60 g di burro
- 25 g di glucosio
- 8 g de cacao in polvere
- 70 g di mandorle a lamelle tritate

Da servire con

- un Banyuls Rimage, Vial-Magnères
- un Adam & Uva



Associazione
svizzera dei
paraplegici