MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE, CRUMBLE DI ARACHIDI E ZABOV

Ingredienti

500 gr. di cioccolato fondente
250 gr. di panna liquida
250 gr. di rosso d’uovo
90 gr. di acqua
350 gr. di zucchero
750 gr. di panna semi montata
50 gr. di arachidi
100 gr. di Vov

Procedimento

Sciogliere il cioccolato fondente con la panna liquida a bagnomaria.

Pat à bombe
Preparare uno sciroppo con acqua e zucchero a 120°.
Versare in planetaria i rossi d’uovo e lo sciroppo e far andare alla massima velocità (in modo da raffreddare il composto) per 20 minuti circa.

Crumble di arachidi

Su carta forno 100 gr di arachidi salate + 50 gr di burro a pezzi e 50 gr di farina
Infornare per circa 10 minuti a 200°
Scolare il burro, aggiungere i corn flakes e frullare in un cutter
Unire 750gr di panna semi montata a 100 gr di pat à bombe e al cioccolato non bollente. Pellicola a contatto e almeno 10 minuti in frigorifero.
Ridurre 100 gr. di liquore Vov + 25 gr di zucchero sul fuoco basso.
In alternativa: rum, brandy, vellutata di pesca o di frutti di bosco.
Far raffreddare.

Cialda di riso
Riso bianco Carnaroli
Scuocere il riso per circa 30 minuti coperto di acqua con un pizzico di zucchero e una stecca di vaniglia aperta (100 gr. di riso per 20 porzioni)
Poi frullare in minipimer e se serve aggiungere acqua calda.
Si può colorare con nero di seppia, con barbabietola, basilico, concentrato di pomodoro, zafferano… (per preparazioni salate)
Filtrare con un passino e stendere con una spatola su carta forno (85° per 3 ore).