



MORBIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLA CON CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

Per il morbido al cioccolato

80gr. di burro
90gr. di cioccolato fondente
110gr. di farina di mandorle
90gr. di zucchero
110gr. di uova

Per il cremoso al cioccolato bianco

500gr. di panna
200gr. di cioccolato bianco
¼ di bacca di vaniglia
5gr. di colla di pesce

Procedimento

Per il morbido al cioccolato

Fondere il cioccolato ed il burro separatamente e poi unirli.

Sbattere le uova con lo zucchero, unirli al composto precedente.
Unire infine la farina di mandorla e cuocere in forno preriscaldato a 180°C.

Per il cremoso al cioccolato bianco

Portare a bollore metà della panna con la bacca di vaniglia spolpata, sciogliere all'interno il cioccolato e la gelatina precedentemente idratata, continuando a 30°C.

Inserire la panna restante e lasciar riposare in frigorifero.

Montare il cremoso come una comune panna montata e dressare con sac a poche su basi da forno.