Alessandro Borghese Kitchen Sound, semifreddo al cioccolato. IL VIDEO

borghese-semifreddo-cecec5df

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Tempi:*
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti:
Per la crema al cioccolato:
145 g di atte
30 g di tuorlo
35 g di zucchero
15 g di amido di riso
200 g di cioccolato al 70%
200 g di panna
Per la meringa italiana:
140 di zucchero
35 g di acqua
70 g di albume
Per le scaglie di cioccolato:
100 g di cioccolato fondente 70%
Per la decorazione
Cacao in polvere q.b.

Preparazione:
Per le scaglie di cioccolato: in una pirofila fredda di frigorifero mettere il cioccolato sciolto a 45°C (facendo attenzione a lasciarne una piccola parte). Con una marisa mescolare molto bene fino a raffreddarlo a 27°C (deve ispessirsi). Rimetterlo nella prima ciotola (con il cioccolato ancora caldo) e mescolare molto bene. A questo punto il cioccolato è temperato (lucido, stabile e croccante). Stendere il cioccolato il più sottile possibile su un foglio di carta da forno, metterlo a raffreddare in frigorifero.
Per la meringa italiana: portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero. Cominciare a montare l'albume in planetaria a media velocità. Quando lo sciroppo arriva a 121°C versare a ?lo sugli albumi. Continuare a montare ?no a quando la meringa non si sarà intiepidita. Conservare fino al momento dell'uso.
Per la crema al cioccolato: mettere il latte in un pentolino e farlo bollire. Miscelare lo zucchero con l'amido di riso e poi unire i tuorli. Aggiungere una parte di latte caldo; rimettere il tutto insieme all'altra parte del latte e cuocere fino a portare la crema a 82°C.
Versare il composto sul cioccolato tritato ed emulsionare con il mixer a immersione.
Montare la panna, unirla alla crema al cioccolato (in due tempi) e mescolare bene.
Aggiungere 200 g di meringa italiana e, in?ne, 50 g di scaglie di cioccolato. Versare nello stampo in silicone e mettere in freezer (per 12 ore) prima di sformare e decorare con altre scaglie di cioccolato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno