

**SFERA DI CIOCCOLATO AL LATTE  
E ALBICOCCA CANDITA ALLA LIQUIRIZIA, SPUMA DI LATTE DI  
MANDORLE E GRANITA DI MORE**

**Ingredienti:**

Per il cremoso di cioccolato al latte:

- 100 g tuorli d'uovo
- 40 g zucchero
- 300 g panna
- 100 g latte
- 210 g cioccolato al latte

Per le mezze sfere di cremoso:

- cremoso al cioccolato, albicocca candita a cubetti, polvere di liquirizia

Per la copertura di cioccolato:

- 300 g cioccolato al latte
- 90 g burro di cacao

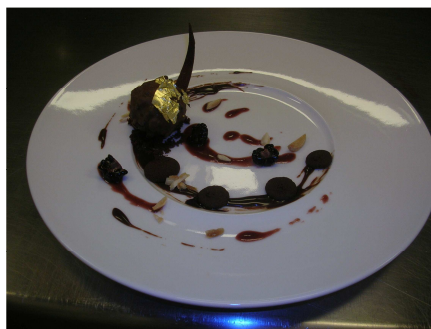
Per il caramello liquido al cioccolato:

- 120 g glucosio
- 200 g zucchero
- 170 g acqua
- 80 g pasta di cacao
- 20 g acqua

Per il toffee di more:

- 120 g panna
- 100 g zucchero
- 100 g purea di more
- 35 g liquore di more
- 60 g glicerina

Mandorle tostate salate



**Preparazione:**

Per il cremoso di cioccolato al latte:

Montare a bagno maria i tuorli con lo zucchero, la panna e il latte; cuocere come una crema inglese. Tirar via dal fuoco e unire il cioccolato. Mixare per due minuti e lasciar riposare in frigorifero.

Per le mezze sfere di cremoso:

Riempire delle mezze sfere di silicone con il cremoso; al centro sistemare 5 cubetti di albicocca e della polvere di liquirizia. Congelare a -20°. Con dell'altro cremoso, riempire ancora delle mezze sfere, che chiuderemo con le mezze sfere congelate, in modo da formare delle sfere. Congelare.

Per la copertura di cioccolato:

Sciogliere a 35° i due ingredienti e bagnare le sfere ancora congelate.

Per il caramello liquido al cioccolato:

Cuocere lo zucchero con il glucosio e l'acqua a 115°. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare leggermente prima di aggiungere il cioccolato. Triturare con un minipiner e unire l'acqua.

Per il toffee di more:

Fare un caramello a secco con lo zucchero. Deglassare con la panna calda. Bollire per 2 minuti. Aggiungere la purea, il liquore di more e la glicerina.